ATIKSIZ MUTFAK | ACIDAN TATLIYA: BİBER | ORTADOĞU'DAN LEZZETLER

Sofra

HERKESE HEDİYE KİTAPÇIK

AĞUSTOS 2019 / 08 SAYI: 286

BAYRAMA ÖZEL ET YEMEKLERİ ZİYAFETİ

EVDE SUCUK YAPIMI

FİYATI: 10 TL
KKTC FİYATI: 13 TL
ISSN 1304 - 5547

KARADENİZ MUTFAĞI'NDAN EN LEZİZ 5 SOĞUK ÇORBA

TATLISIZ BAYRAM OLMAZ!

MİS KOKULU KURABİYELER

SAMSUNG

Dual Cook Flex™

Her günün lezzeti bir başka...

Samsung Dual Cook Flex™ farklı sıcaklıklara ayarlanabilen iki bölmesiyle iki farklı yemeği pişirme imkanı sunar. Katlanabilir kapağı sayesinde alt kattaki yemeğe dokunmadan üst kattaki yemeğe ulaşabilirsiniz.
Hiçbir gün birbiriyle aynı değil, yemekler neden aynı olsun?

Tek bir fırın. Aynı anda çeşit çeşit yemek.

içindekiler

AĞUSTOS 2019

hamur aşkına!

BİBERLİ PEYNİRLİ MİNİK BÖREK

Tarifi **42.** sayfada

4 Ajanda
6 Öneriler
8 Etkinlik
10 **Dilşat'ın Deneme Mutfağı** Bayramlık et yemekleri
17 **Advertorial** Bağdat
18 **Advertorial** Uğur Soğutma
20 **Nasıl Yapılır?** Ev yapımı sucuk
24 **Bayram Özel** Tatlılar
30 **Mutfakta Mimar Var** Rengarenk sebze şöleni
36 **Advertorial** Lezita
38 **Ayın Sebzesi** Biber
46 **Anne Mutfağı**
52 **Davet Sofrası** Tasarımcı elinden Ortadoğu esintili lezzetler
60 **Genç Mutfak** Mis kokulu kurabiyeler
65 **Alışveriş**
66 **Ece'nin Mutfağı** Soğuk çorbalar
70 **Yöresel Mutfaklar** Sofrada Karadeniz bereketi
76 **Atıksız Sofra** Meyve kabuklarını değerlendirme önerileri
80 **Tanıtımlar**
82 **Fihrist**

Ajanda

1-31 ağustos

MUTFAK SANATLARI AKADEMİSİ (MSA), ARALARINDA "REÇEL", "SUSHİ", "İTALYAN MUTFAĞI", "MEKSİKA MUTFAĞI", "PİZZALAR VE SALATALAR", "ŞEKERSİZ & UNSUZ", "SOĞUK KAHVE", "TATİLİN OKULU-YAZ", "ARTİZAN DONDURMA", "%100 EKŞİ MAYA", "HER ŞEY VEGAN" VE "EL YAPIMI MAKARNALAR" GİBİ YAZ SOFRALARINIZA BİRBİRİNDEN LEZİZ TARİFLER EKLEYEBİLECEĞİNİZ EĞİTİMLER HAZIRLADI. TEL: (0212) 290 35 50

1-31 AĞUSTOS İntema Yaşam Akademisi, ay boyunca "Davet Menüsü", "Yaz Menüsü", "Fransız Mutfağı", "Meksika Mutfağı", "Uzakdoğu Mutfağı" "İtalyan Mutfağı", "Sushi", "Wok Yemekleri", "Taze Makarna" "Hamburger" ve "Tapas" gibi farklı yemek kültürlerinin lezzetlerini keşfedip sofralarınıza taşıyabileceğiniz eğitimler sunuyor. Tel: 0850 311 70 70

1-31 AĞUSTOS Park Hyatt İstanbul, kuşkonmaza özel hazırladığı menüyü konukları ile buluşturuyor. Tel: (0212) 315 12 34

1-31 AĞUSTOS The Ritz Carlton İstanbul, doğadan masaya konseptli restoranı Atelier Real Food'un yaz menüsünde sunduğu lezzetleri otelde oluşturulan bahçeden elde ettiği ürünlerle lezzetlendiriyor. Menüdeki en sevilen seçeneklerden domates salatası ise tamamen bahçede yetişen ürünlerden hazırlanıyor. Tel: (0212) 334 44 98

1-31 AĞUSTOS Raffles İstanbul Zorlu Center Rocca Restaurant, her çarşamba 15.00-23.00 saatleri arasında düzenlediği "Spanish Night" ile İspanyol Mutfağı'ndan tapas seçeneklerini dünya mutfağı meraklıları ile buluşturuyor.

1-31 AĞUSTOS Mövenpick Hotel İstanbul, Azzur Restaurant, doğru bir besin-hayat dengesinin tadını çıkarmak isteyenleri, taze ve vitamin bakımından zengin ürünlerden hazırlanan yeni "Sağlıklı Yaşa" yaz menüsü ile ağırlıyor. Tel: (0212) 319 29 29

1-31 AĞUSTOS Ziya Şark Sofrası, Sirkeci ve Fatih şubelerinde Şanlıurfa'nın meşhur Birecik patlıcanını sevenlerine sunuyor.

7-8 AĞUSTOS SG İmalathane'nin Kürşat Başar ile farklı şehirleri gezerek sürdürdüğü Seyr-ü Seferler'i Alaçatı (7 Ağustos) ve Urla (8 Ağustos)'da devam ediyor. Tel: 0530 900 92 30

Sofra

Sahibi
TURKUVAZ HABERLEŞME VE YAYINCILIK A.Ş.

Tüzel Kişi Temsilcisi ve Genel Müdür:
YASEMİN GEBEŞ

Yayın Direktörü: **ASLIHAN SARP İŞMAN**
Genel Yayın Yönetmeni: **ESRA DÜZDAĞ ATEŞ** esra.duzdag@sofra.com.tr
Yazı İşleri Müdürü: **İLKNUR MİNE NARTOP** mine.nartop@sofra.com.tr
Görsel Yönetmen: **AYŞE YAZICI**
Editör: **SELMA ŞEN** selma.sen@sofra.com.tr
Muhabir: **SELENAY KÜBRA KOÇER** selenay.kocer@sofra.com.tr
Fotoğraflar: **ERKİN ÖN** erkin.on@sofra.com.tr

Katkıda bulunanlar:
KÜBRA ALTAY, DİLŞAT YAŞAR, HÜLYA IŞIK, MERVE AYDIN MÜJGAN YURTSEVEN, GÜLEN YILDIZ ÜÇLER, ECE TAŞTAN MELİS ÇOLAK, AYŞE ÜNAL, LEYLA ÇEMÇ YAVŞAN

Fotoğraf Editörü: **CANAN YETİŞTİ SATKIN**
Sorumlu Yazı İşleri Müdürü ve
İnternet Yayın Sorumlusu: **ŞEFİK ÇALIK**
Genel Müdür Yardımcısı: **YONCA ERTÜRK ÖZEREN**
Pazarlama Müdürü: **FERHAL ŞENCAN**
Üretim Takip Müdürü: **EYÜP ÇURLU**
Pazarlama Yönetmeni: **ZEYNEP DOĞAN**

Reklam Satış Grup Koordinatörü: **EBRU KAÇAR GİRGİÇ**
Reklam Rezervasyon Tel: (0212) 354 41 18 - 354 33 95
Fax: (0212) 354 33 50-75
Bölgeler Reklam Satış Grup Koordinatörü: **AYNUR GÜKCAN**
Ankara Reklam Satış Grup Koordinatörü: **AYŞE ALTUN**
İzmir Reklam Satış Koordinatörü: **ŞEBNEM AKDENİZ**
Antalya Reklam Satış Koordinatörü: **ŞEYDA YILMAZ**

TURKUVAZ GRUBU HİZMETLERİ
Marka ve Pazarlama Grup Başkanı: **SİNAN KÖKSAL**

ABONELİK
Abone Operasyon Müdürü: **UFUK KOCAOĞLU**
Çağrı Merkezi: **444 88 81**
abone@turkuvazabone.com - www.turkuvazabone.com
http://www.facebook.com/TurkuvazMedyaAboneHizmetleri
http://twitter.com/#!/TurkuvazAbone

SOFRA Turkuvaz Dergisi'nin imtiyaz ve yayın hakkı, Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş'ye aittir. Sofra Turkuvaz Dergisi'nde yayımlanan ilanların sorumluluğu ilan sahiplerine aittir. Sofra Turkuvaz adı ve amblemi Türkiye'de hiç bir şekilde başkalarınca kullanılamaz. Sofra Turkuvaz Dergisi'nde yayımlanmakta olan her türlü yazı, resim, fotoğraf ve illüstrasyonun Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.'nin izni olmadan kısmen veya tamamen kullanılması, yayımlanması yasaktır. Türkiye'de hazırlanıp basılmıştır.

Turkuvaz Dergi Tel: (0 212) 354 30 00 Fax: (0212) 354 36 31
Yazışma Adresi: Turkuvaz Dergi Grubu, Barbaros Bulvarı, Cam Han, No: 153 Balmumcu 34349 Beşiktaş / İSTANBUL
Yayının Türü: Yerel, süreli FIPP üyesidir.
Yönetim Yeri: Barbaros Bulvarı, Cam Han, No: 153 Balmumcu 34349 Beşiktaş / İstanbul
Yayımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Matbaa Genel Müdürü: **MEHMET KAMİLOĞLU**
Basımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Basıldığı Yer: Akpınar Mah. Hasan Basri Cad. No: 4 Sancaktepe-İstanbul
Tel: (0216) 585 90 00 - www.turkuvazmatbaacilik.com
Basıldığı Tarih: AĞUSTOS 2019
Dağıtım: Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.
Dergi İşletme Müdürü: **HAKAN DEMİRCİ**

A STAR ALLIANCE MEMBER
MİSAFİRPERVERLİKTEN
ÇOK DAHA FAZLASI
Sizi bulutların ötesine çıkaran benzersiz Business Class deneyimimizin sırrı,
yaptığımız her işin kalbinde dünyaca ünlü misafirperverliğimizin bulunmasında saklı.
TURKISH AIRLINES

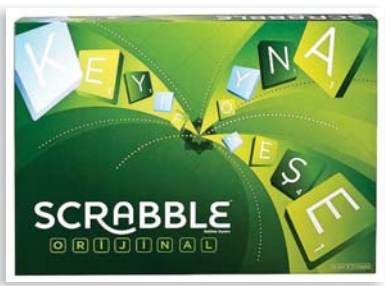
D&R'DAN KEYİFLİ BİR TATİL İÇİN YAZIN YAPILACAKLAR LİSTESİ!

Hazırlayan: **MİNE NARTOP**

Yaz mevsimi türlü güzellikleri önümüze seriyor. Bize tatilden başka pek çok şey vaat eden yaz süresince, bireysel ve ailece çeşitli aktiviteler de yapabilmeniz mümkün. Yaz günlerini eğlenceli geçirmek istiyorsanız D&R'ın sizin için sunduğu aktiviteleri deneyebilirsiniz!

KİTAP OKUYUN

Yaz kitapları seçkisi oluşturmak, tatil için yapılacaklar arasında her zaman yer alır. Tatilde kitap okumayı sevenler için D&R binlerce seçenek sunuyor. Bir diğer alternatif de eğer Kobo gibi bir okuma cihazınız varsa e-kitapları tercih etmek olacaktır.



BAHÇENİZİ DEKORE EDİN

Eğer bir bahçeniz varsa, onu en güzel şekilde dekore etmek sizin için iyi bir yaz aktivitesi olabilir. D&R'dan alacağınız kitapları bahçe masanızın üzerine koyarak farklı bir ambiyans oluşturabilir, light box çeşitleri ile bahçenize hava katabilir, plak çalar çeşitlerinin retro tasarım ve renkleriyle dekorasyonunuzu tamamlayabilirsiniz.

Aileniz ve arkadaşlarınızla vakit geçirin

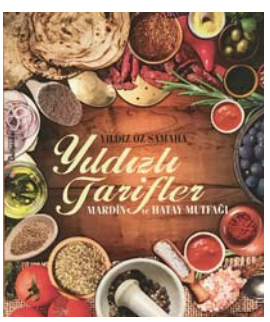
Yazın yapılacaklar arasında en güzel şeylerden biri de aileyle veya sevilen arkadaşlarla birlikte vakit geçirmek... Bunun için D&R'da bulabileceğiniz PS4, Nintendo ve Xbox oyun konsollarının yanı sıra Scrabble, Tabu, Monopoly gibi kutu oyunlarını da tercih edebilirsiniz. Aynı zamanda çocuğunuz ile vakit geçirmek için oyun hamurları ve "at tut yakala" oyun setleri de iyi birer alternatif olabilir.

SPOR YAPIN

TATİLDE, YÜRÜYÜŞ VEYA SPOR SIRASINDA KULAKLIĞINIZI YANINIZA ALMAYI UNUTMAYIN! MÜZİĞİN KEYFİNİ DOYASIYA YAŞATAN, TASARIMIYLA ÖN PLANA ÇIKAN BİRBİRİNDEN KALİTELİ SPEAKERLAR VE KULAKLIK MODELLERİ, D&R'DA SİZİ BEKLİYOR.

BUĞDAYA SAYGI DURUŞU

Ekmeğe gönül vermiş Eğitmen Şef Taha Dinç'in, ekmek yapımına en elverişli atalık buğday türüne olan hayranlığı nedeniyle adını "Karakılçık" olarak seçtiği kitabında, ekşi mayalı ekmeklerin yapım aşamaları ile birlikte 58 adet reçete de yer alıyor.



NESİLDEN NESİLE

Yemek kültürümüzün iki önemli şehri olan Mardin ve Hatay'a ait, yüzyıllar boyunca nesilden nesile aktarılan eşsiz lezzetler, Mardinli bir ailenin Hatay'da büyümüş kızı olan Yıldız Öz Samaha imzalı "Yıldızlı Tarifler" kitabında bir araya geldi.

KOKU LEZZET BULUŞMASI

Dünyanın sayılı koku uzmanlarından Vedat Ozan'ın kaleme aldığı Kokular Kitabı - IV Lezzetler yayınlandı. Bu kitapla birlikte yazarın Kokular Kitabı serisi de tamamlanmış oldu. İlk üç kitapta ele alınan tek duyu olan koku duyusunun yanına bu kitapta başta tat duyusu olmak üzere diğer duyular da ekleniyor.

İşi ustasına bırakın: KADINLARA.

Kadın Ustalar artık hizmetinizde.
İster binlerce eğitimli kadın ustadan birini çağırın, isterseniz siz de onlardan biri olun.

sim

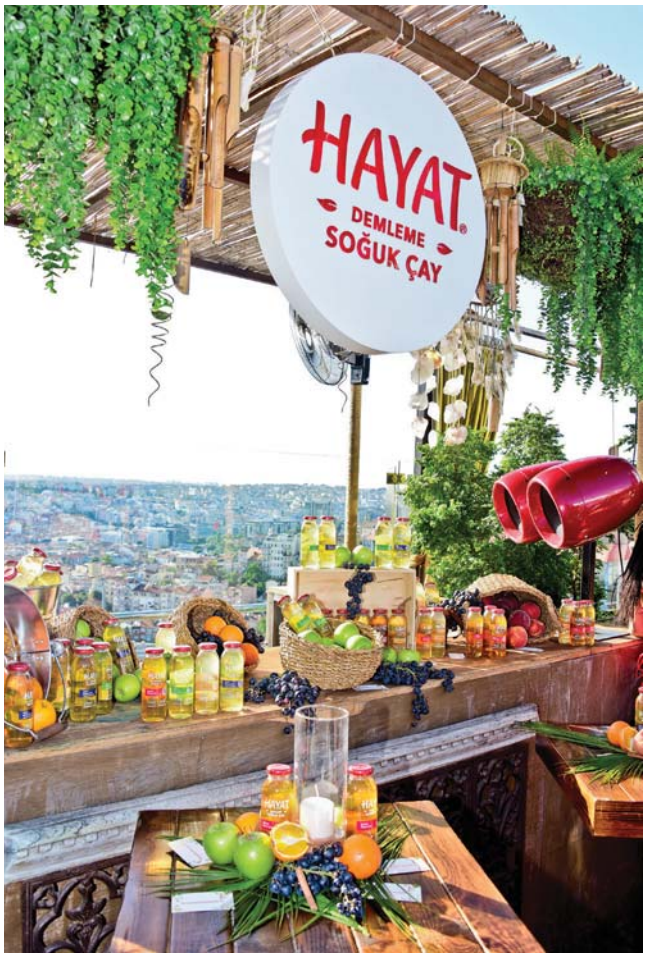
Kadınların akıllı uygulaması

İndir Öğren

App Store'dan İndirin

Google Play 'DEN ALIN

KADIN USTALAR



Hayat Su, butik çay markası Chado ile geliştirdikleri yeni 'demleme soğuk çay' serisini özel bir parti ile tanıttı. Cemiyet, iş ve sanat dünyasının buluştuğu partide konuklar hem demleme soğuk çayları tattı hem de eğlendi.

HAYAT'IN YENİ DEMLEME SOĞUK ÇAYLARI TANITILDI

Sektörün 35 yıldır öncü markası olan Hayat Su'nun butik çay markası Chado ile birlikte geliştirdiği 'Hayat Demleme Soğuk Çay' serisi, düzenlenen özel bir davetle tanıtıldı. Klein Garten'da düzenlenen davete, cemiyet, iş ve sanat dünyasından ünlü isimler katıldı. Hayat Su'nun tecrübesi ve Chado'nun tüketicilere farklı lezzet deneyimleri yaşatan çay karışımlarının bileşimiyle ortaya çıkan Hayat Demleme Soğuk Çay, farklı meyve ve çay içeriğine sahip 4 çeşidiyle tüketiciyle buluştu. Alya'nın canlı performans sergilediği lansman partisinde, Tai Tayfun da misafirlere coşku dolu saatler yaşattı. "Hayatta Hep İyisi Var" sloganıyla tüketicilerini iyi tercihlere, farklı ve lezzetli alternatiflere yönlendirmeyi hedefleyen Hayat Demleme Soğuk Çay'ın, 'Şeftalili Siyah Çay', 'Üzümlü Açai Aromalı Beyaz Çay', 'Elmalı Bergamot Aromalı Yeşil Çay', 'Portakallı, Tarçınlı ve Nane Aromalı Chai' gibi farklı lezzetlere sahip tüm çeşitleri, demleme çaydan ve en az yüzde 10 oranında meyve suyundan üretiliyor. Bu özelliğiyle hem Hayat Su dünyasında hem de soğuk çay kategorisinde bir ilk olma özelliği taşıyor. Davete katılan Burcu Esmersoy, yeni Hayat Demleme Soğuk Çay'ın 4 çeşidini de çok beğendiğini söyleyerek, "Özellikle sıcak yaz günlerinde tüketilebilecek çok farklı ve özellikli bir ürün. Eminim benim gibi lezzet düşkünleri de deneyince çok sevecek" dedi. Youtuber ve Şef İdil Yazar ise serinin farklı lezzetleriyle içecek sektörüne büyük bir yenilik getirdiğine vurgu yaparak, "Farklı tatların bir araya gelmesiyle değişik kombinasyonlar yaratılmış. Yeni tatları denemeyi seven biri olarak tüm seriyi çok beğendim" dedi.

Selin Türkmen
Didem Soydan

Burcu Esmersoy

Sedef Avcı

TÜM LEZZETLER BİR ARADA!

PLÇ

YMT

PEKİN ORD

beypiliç®

ağzınıza sağlık

www.beypilic.com.tr

OHSAS 18001 ISO 14001 ISO 9001 BRCGS Food Safety FSSC 22000 IFS Food ISO 22000 ISO 10002 ISO 27001 HELAL TSE

DİLŞAT'IN DENEME MUTFAĞI

DİLŞAT YAŞAR
dilsat@lokmalokma.com
www.lokmalokma.com

ziyafet

FIRINDA SEBZELİ NUAR

Tarifi
12. sayfada

Bayrama ET YAKIŞIR

Büyüklerin hatırlandığı, uzakları yakın edip tüm aileyi bir araya getiren, geniş sofraların kurulmasına vesile olan özel zamanlardır bayramlar... Siz de bu Kurban Bayramı'nda lezzetli sofralar kurmak isterseniz etin farklı bölümlerini değerlendirip birbirinden lezzetli tarifler geliştiren ***Dilşat Yaşar***'ın önerilerini sevdikleriniz için pişirebilirsiniz.

Stilist: **SELMA ŞEN** Fotoğraflar: **ERKİN ÖN**

Anadolu'dan

ETLİ FİRİK PİLAVLI KAPAMA

Tarifi **12.** sayfada

Aşçının notu

Firik bulguru, pilavlık bulgura göre daha fazla su çektiğinden ocaktan almadan önce tamamen pişip pişmediğini kontrol edin. Gerekirse su ekleyip yumuşayana dek pişirin.

FIRINDA SEBZELİ NUAR
10-12 KİŞİLİK

2 kg dana nuar
2'şer çorba kaşığı tane kişniş, tane kimyon ve rezene
3 çorba kaşığı zeytinyağı, **2** adet patlıcan
2 adet kırmızı soğan, **2** adet kırmızı biber
10 diş sarmısak, **1** avuç soyulmuş badem
2 çay kaşığı tuz

1 BAHARATLARI tavaya alıp hafifçe kavurun. Ocaktan alıp 1 çay kaşığı tuz ile karıştırın. Eti 1 çorba kaşığı zeytinyağı ile yağlayıp kavrulmuş baharat karışımı ile her tarafını kaplayın. Kasap ipiyle 3-4 yerinden bağlayıp, geniş bir fırın kabına yerleştirin ve önceden ısıtılmış 150 derece fırında 1.5 saat pişirin. Fırından alıp, üzerini önce pişirme kağıdı sonra alüminyum folyo ile kaplayıp 30 dakika dinlendirin.

2 Sebzeleri kabuklu olarak irice doğrayıp, derin bir kaba alın. Üzerine badem, kalan 2 çorba kaşığı zeytinyağı ve kalan 1 çay kaşığı tuzu ilave edip karıştırın. Etin üzerini açıp, kendi suyu ile her tarafını ıslatın ve sebzeli karışımı yanlarına serpiştirin. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 30 dakika pişirin. Fırından alıp yeniden pişirme kağıdı ve alüminyum folyo ile kaplayarak 15 dakika dinlendirin. Sürenin sonunda pişirme kağıdı ve folyoyu çıkarıp, kasap ipini kesin. Eti dilimleyip sebzelerle birlikte sıcak olarak servis yapın.

ETLİ FİRİK PİLAVLI KAPAMA
6-8 KİŞİLİK

ET İÇİN:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 kg iri parçalara ayrılmış et (tranç)
10 diş sarmısak, **1** çay kaşığı tarçın
8 adet tane karabiber
2 adet defne yaprağı, **1** çay kaşığı tuz

PİLAV İÇİN:
1 su bardağı firik bulguru
2 su bardağı et suyu, **1** su bardağı su
1 adet küp doğranmış soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
1/2 demet kıyılmış nane
1 su bardağı bezelye
1 su bardağı kuru erik
1/2 limonun suyu
1/2 çay kaşığı karabiber, **1** çay kaşığı tuz

SÜSLEMEK İÇİN:
1 adet misket limonu

1 ET için tereyağını, ısıtılmış yayvan döküm veya çelik bir tencereye alıp eritin. Eti yerleştirip, orta ateşte 15 dakika pişirdikten sonra sarmısak, tarçın, karabiber ve defne yaprağını ekleyin. Kısık ateşte 30 dakika, et yumuşayana dek pişirin. Ocaktan almaya yakın tuzunu ayarlayın. Daha sonra eti bir tabağa alın.

2 Pilav için, eti pişirdiğiniz tencereye et suyunu, suyu ve tuzu ilave edip ısıtın.

3 Başka bir tencerede küp doğranmış soğanı eritilmiş tereyağında hafifçe soteleyin. Salça ekleyip kavurun. Firiği ilave edip, kısık ateşte 5 dakika kavurduktan sonra diğer tenceredeki ısıtılmış et suyu karışımını ekleyin. Limon suyu ilave edip harmanlayın. Kaynayınca nane, bezelye, erik, karabiber ve tuz koyup karıştırın. Üzerine eti dizip, suyunu çekene dek, kısık ateşte ve kapağı kapalı olarak pişirin. Misket limonu ile süsleyip servis yapın.

ETLİ MANTARLI BÖREK
6-8 KİŞİLİK

1 kg jülyen doğranmış dana eti (but ve kaburgadan)
250 gram kültür mantarı
6 adet yufka
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet kıyılmış soğan
2 diş kıyılmış sarmısak
1 adet acı kırmızı biber
2 çorba kaşığı domates salçası
2 adet defne yaprağı
3-4 dal taze kekik
1 şişe maden suyu
1 su bardağı su
1/2 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

1 GENİŞ yayvan bir tavada 2 çorba kaşığı zeytinyağı, soğan, sarmısak ve doğranmış kırmızı biberi birkaç dakika karıştırarak pişirin. Salça ekleyip karıştırın. Et ve defne yaprağı ilave edip, orta ateşte karıştırarak 20 dakika pişirin. Tuz, karabiber, kekik ve dilimlenmiş mantar ekleyip, 10 dakika daha et yumuşayıp suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin ve soğumaya bırakın. Sonra içinden defne yaprağını çıkarın.

2 Ayrı bir yerde maden suyu, su ve kalan 1 çorba kaşığı zeytinyağını karıştırın. 1 adet yufkayı, yağlanmış orta boy yuvarlak bir tepsiye kenarları dışarı sarkacak şekilde yerleştirin. 2 adet yufkayı maden sulu suyla ıslatıp elinizde hafifçe sıkın ve tepsini ortasına gelişigüzel yerleştirin. Üzerine harcı yayıp, 2 adet yufkayı yine maden sulu suda ıslatıp sıkın ve tepsiye yerleştirin. Kenarlardan sarkan yufkayı ortaya doğru katlayın. Üzerine kalan 1 adet yufkayı yayıp, sodalı karışımdan birkaç kaşık gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-40 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.

Öneri
Böreği daha kızarmış seviyorsanız 30 dakikanın sonunda fırından alıp, üzerine 1 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı sürerek 10 dakika daha pişirebilirsiniz.

doyumluk

ETLİ MANTARLI BÖREK

Tarifi
yan sayfada

KÖFTE, FIRINDA BAMYA İLE 4 KİŞİLİK

KÖFTE İÇİN:
1 kg dana satır kıyma (kaburga kısmından)
1 su bardağı ufalanmış ekmek içi, **1** adet yumurta
1 adet kıyılmış soğan, **1/2** çay kaşığı karabiber, **1** çay kaşığı tuz

FIRINDA BAMYA İÇİN:
750 gram taze bamya, **2** çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 çay kaşığı toz kırmız biber, **1/2** çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

DOMATES SOS İÇİN:
1/2 kg domates, **2** çorba kaşığı zeytinyağı
4-5 diş kıyılmış sarmısak, **2** çorba kaşığı kıyılmış kekik veya
1 tatlı kaşığı kuru kekik, **2** adet defne yaprağı, **1** çay kaşığı tuz

EV YAPIMI MAYONEZ İÇİN:
2 adet yumurtanın akı, **2** diş ezilmiş sarmısak
1 çay kaşığı hardal, **1** Türk kahvesi fincanı zeytinyağı
1 çorba kaşığı elma sirkesi, **1** tutam karabiber, **1/2** çay kaşığı tuz

1 DOMATES sos için kabukları soyulup irice doğranmış domatesi kalan malzeme ile birlikte ocağa oturtun. Kaynayana dek orta, kaynadıktan sonra kısık ateşte 30 dakika pişirin. Defne yapraklarını içinden alıp soğuk veya sıcak servis yapın.

2 Ev yapımı mayonez için yumurta akı, sarmısak ve hardalı koyu bir kıvam alana dek, bir yandan da zeytinyağını damla damla ekleyerek çırpın. Kalan malzemeyi ilave edip birkaç kez daha çırptıktan sonra buzdolabında 30 dakika dinlenmeye bırakın.

3 Köfte için tüm malzemeyi derin bir kasede iyice yoğurun. Harçtan kayısı büyüklüğünde bezeler koparıp elinizde yuvarlayın ve kenara alın.

4 Fırında bamya için bamyaları iyice yıkayıp kuruttuktan sonra ister saplı bırakın isterseniz sap kısmını biraz kesin. Derin bir kasede zeytinyağı, toz kırmızıbiber tuz ve karabiberle karıştırın. Pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisinin bir tarafına bamyaları diğer tarafa da köfteleri dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Sürenin sonunda bamyaları hafifçe karıştırın. Köfteleri kontrol edip piştiler ise fırından alın. Pişmedilerse 20 dakika daha bamyayla birlikte pişirin. Soslarla birlikte sıcak olarak servis yapın.

Etin bölümleri...

Gerdan:
Boyun bölgesine verilen isimdir. Farklı bağ dokuları içerdiği için lifli ve yağsızdır. Daha çok kıyma yapımında kullanılır.

Antrikot:
İki kürek kemiği arasından kalan kısımdır. Yağ dokusu fazla olduğu için orta ve az pişirmeye uygundur.

Kürek:
Ön bilek eklemi başlangıcından kürek kısmının sonuna kadar olan bölgenin birleşmiş halidir. Kıyma veya kuşbaşı sote olarak değerlendirilir.

Kaburga:
Yağ dokusu fazladır ve yumuşak bir yapıya sahiptir. Kavurma, kıyma ve yemeklerde kullanılan kuşbaşı et daha çok bu kısımdan hazırlanır.

Nuar:
But tarafının bacaktan karna doğru olan kısmını kapsar. Yağ ve sinir içermez. Yağsız olması nedeniyle sebzelerle birlikte pişirilir veya servis edilir.

Kontrfile:
Dananın bel kısmından çıkan parçadır. Daha çok kızartmaya uygundur.

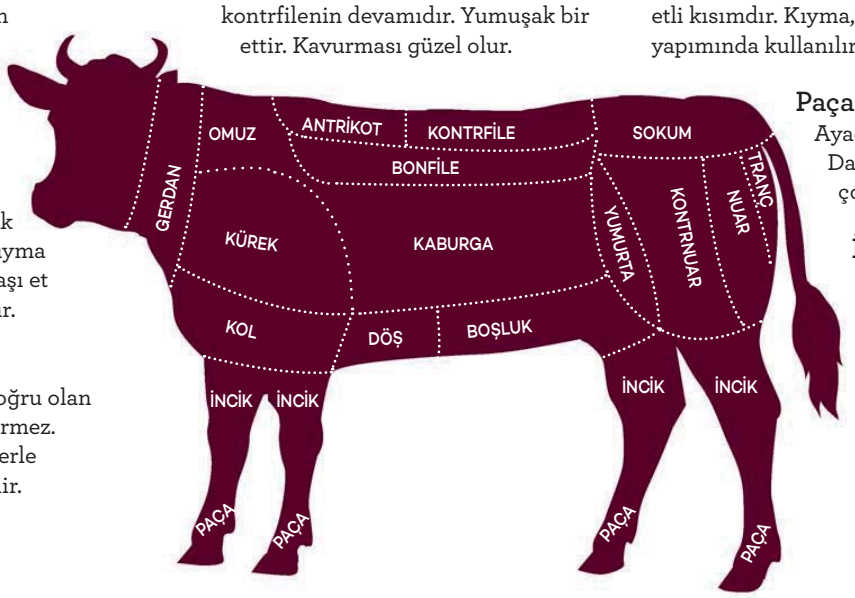
Tranç:
But kısmını kapsayan kısımdır. Diğer bölgelere göre daha yoğun bir kırmızı rengi olur. Kas dokusu fazladır ve yağsızdır.

Sokum:
Belle kalçanın birleştiği kısımdır ve kontrfilenin devamıdır. Yumuşak bir ettir. Kavurması güzel olur.

Kontrnuar:
But kısmından çıkan kısımdır. Yağ oranı düşük ve kaslıdır. Sucuk yapımında ve sulu yemeklerde kullanılır.

Bonfile:
Sırt kısmıdır ve yumuşaktır. Lezzetli bir ettir ve pişme derecesi artsa bile yumuşaklığını kaybetmez.

Döş:
Kaburganın üzerinden çıkan yağlı etli kısımdır. Kıyma, sucuk ve sosis yapımında kullanılır.



Paça:
Ayağa yakın bölümdür. Daha çok haşlanarak çorbası yapılır.

İncik:
Paçanın üst kısmıdır, bu bölüm de paça gibi haşlama yapılarak kullanılır.

Aklınızda bulunsun!

- Jelatin deposu olan bamya eklemler için et suyu kadar önemli bir besindir. Tarifte olduğu gibi fırında pişirildiğinde jelatin bamyanın içinde kalır.
- Sağlık için ev yapımı mayonezin uzun süre oda sıcaklığında kalmaması gerekir.
- İsterseniz mayoneze sarmısak ve hardal katmayabilirsiniz. Mayonezi sade olarak da hazırlayabileceğiniz gibi sevdiğiniz baharatları ve otları ince doğrayarak da ekleyebilirsiniz.

şaşırtan uyum

KÖFTE, FIRINDA BAMYA İLE

Tarifi yan sayfada

ÜZÜMLÜ KIYMALI AÇMA BÖREK
6-8 KİŞİLİK

İÇ MALZEME İÇİN:
500 gram satır kıyması (kaburga ve koldan)
1 Türk kahvesi fincanı kuşüzümü
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet kıyılmış soğan, **3** diş kıyılmış sarmısak
2 adet küp doğranmış domates
1 çay kaşığı kimyon, **1** çay kaşığı tuz

HAMURU İÇİN:
3 su bardağı + **3** çorba kaşığı un
170 gram küp doğranmış soğuk tereyağı
1 adet yumurta, **1/4** su bardağı soğuk süt
1/2 çay kaşığı tuz

ÜZERİ İÇİN:
1 adet yumurta sarısı, **2** damla su
1 tatlı kaşığı çörekotu veya susam

SOSU İÇİN:
1/2'şer demet taze kişniş ve maydanoz
1 Türk kahvesi fincanı üzüm sirkesi
1/2 çay kaşığı pulbiber
2 diş dövülmüş sarmısak
1 çay bardağı zeytinyağı, **1** çay kaşığı tuz

1 İÇ malzeme için üzümü ıslatıp şişmesi için 15-20 dakika dinlendirin. Suyunu süzüp kenara alın. Yayvan orta boy bir tencerede zeytinyağını kızdırıp, soğan ve sarmısağı kavurun. Kıyma ekleyip, kaşıkla ezerek kavurun. Domates, kimyon ve tuz ekleyip, iyice kavrulana kadar karıştırarak pişirin. Üzüm ekleyip hafifçe karıştırın ve soğumaya bırakın.

2 Hamur için un ve tuzu karıştırın. Tereyağı ekleyip hamur aparatı takılmış mutfak robotunda iyice karıştırın. Yumurta ekleyip karıştırmaya devam edin. Süt ilave edip hamur toparlanana dek karıştırın. Hamuru mutfak robotundan çıkarıp elinizle toparlayın ve 2 parçaya bölün. Daha sonra buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin. Hamurun her bir parçasını 6'ya bölüp 12 beze elde edin. Unlanmış zeminde açıp, kare veya üçgen şeklinde kesin. Ortalarına 1'er çorba kaşığı iç malzeme koyup, diğer tarafı üzerine kapatın. Kenarların açılmaması için çatalla hafifçe bastırın. Pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine dizip, 15 dakika buzdolabında dinlendirin. Sürenin sonunda üzerlerine biraz su ile çırpılmış yumurta sarısı sürüp, çörekotu veya susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin.

3 Sos için tüm sos malzemesini blenderden geçirip börekle birlikte servis yapın.

Dünya Lezzetleri'ni Keşfedin...

YENİ

Bağdat'ın Dünya Lezzetleri Serisi'nde yer alan Cajun ile sebze ve etleri harmanlayıp biraz dinlendirdikten sonra fırınlayarak son derece pratik, aynı zamanda leziz yemekler hazırlayabilirsiniz.

CAJUN'LU ÇÖP ŞİŞ 4-6 KİŞİLİK

2-3 çorba kaşığı Bağdat Cajun Baharatı, **3** adet tavuk bonfile
2 adet orta boy tatlı patates, **4-5** adet sivri biber
2 adet kırmızı biber, **3** çorba kaşığı zeytinyağı

Tavuk bonfileyi iri küp şeklinde doğrayın. Tatlı patateslerin kabuklarını soyup, tavukların büyüklüğünde doğrayın. Biberleri de irice doğrayıp geniş bir kaba alın. Üzerine cajun serpip, zeytinyağı gezdirin ve iyice harmanlayın. Streç filmle kaplayıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Daha sonra çöp şişlere sıra ile sebze ve tavuğu dizip, fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Sürenin sonunda kontrol edip fırından alın. Sıcak olarak servis yapın.

BAĞDAT

/bagdatbaharat

UĞUR

Derin dondurucuda et nasıl saklanır?

Kurban Bayramı'nda evlerde kısa sürede tüketilecek miktardan çok daha fazla et bulunur. Bu etlerin doğru şekilde saklanması hem sağlık, hem de lezzet açısından önemlidir. En sağlıklı yöntemlerden biri de eti derin dondurucuda saklamaktır. Uygun şekilde hazırlayıp derin dondurucuya koyduğunuz eti yıl boyunca güvenle kullanıp, lezzetli yemekler yapabilirsiniz.

Püf noktaları:

- Dondurulacak etin kesim yerinden eve kısa sürede getirilmesi gerekir. Uzun süre dışarıda, güneş altında veya arabada kalan etlerde bakteriler kolayca üreyip gıda zehirlenmelerine neden olabilir.
- Et, kokuyu kolayca çekeceğinden kokulu maddelerden uzak tutulmalıdır.
- Dondurucuya koyacağınız eti önce buzdolabında 4-5 saat dinlendirin. Daha sonra fazla yağlarını alın ve uygun parçalara ayırın.
- Saklayacağınız etin kuru olması gerekir. Bu yüzden kağıt havlu ile fazla suyunu alın.
- Eti bir-iki kullanımlık olacak şekilde parçalara ayırıp derin dondurucuda kullanmaya uygun malzemelerin içine yerleştirin ve dondurucuya koyun.
- Dondurucuya koyduğunuz etin üzerine mutlaka tarih yazın. Mümkünse tarih sırasına göre yerleştirin. Kullanırken de en eski tarihten yenisine doğru tüketmeye özen gösterin.
- Birkaç parça eti veya köfteyi birlikte saklayacaksanız, yapışmalarını önlemek için aralarına yağlı kağıt koyabilirsiniz.
- Saklanacak etin hacmi ve işlenmişlik oranı saklama süresini değiştirir. Etin hacmi küçüldükçe saklama süresi azalır, aynı zamanda işlem görmüş etlerin saklama süresi de kısalır. Büyük parçalar kıymaya oranla daha uzun süre dayanır.
- Derin dondurucuda parça etleri 6-12 ay, kıymayı 3-4 ay, sakatatları 2-3 ay, tavuk ve hindi etini 3 ay, sucuk ve sosisi 1-2 ay saklayabilirsiniz.
- Kullanmak için derin dondurucudan çıkardığınız eti oda sıcaklığında değil, buzdolabının alt raflarında bekletin. Çözünen etin 1-2 günde tüketilmesi gerekir.
- Dondurulan et çözdürüldükten sonra kesinlikle yeniden dondurulmamalıdır.

ADVERTORIAL

Çağrı Merkezi
444 84 87
/ugursogutma
ugur.com.tr

Derin dondurucuda pişmiş et saklama:

• Kullanım sırasında zamandan kazanmak için derin dondurucuya pişmiş kıyma ve et de koyabilirsiniz.

• Kıymayı sade olarak kavurabileceğiniz gibi soğan ekleyerek kavurduktan sonra da dondurucuya koyabilirsiniz. Bunun için kıymanın iyice soğumasını bekleyin. Porsiyonluk şekilde ayırın ve uygun malzemelere koyarak dondurucuya yerleştirin.

• Eti kavrulmuş veya haşlanmış olarak dondurucuya koyabilirsiniz. Haşladığınız etin suyunu süzüp uygun kaplara koyup dondurucuya kaldırın.

• Pişmiş kıymayı derin dondurucuda 1-2 ay, etleri 2-3 ay saklayabilirsiniz.

Eti neyin içine koymalı?

Eti derin dondurucuya koyarken uygun malzemelerin içine yerleştirmek önemlidir.

• Eti derin dondurucu için özel olarak üretilen poşetler, buzdolabı poşeti, streç film veya yağlı kağıda sarıp derin dondurucuya koyabilirsiniz.

• Derin dondurucuda kullanmaya uygun üretilen kapaklı kapları da tercih edebilirsiniz.

• Dondurucu için özel üretilen kaplar dışındaki saklama kaplarını ve cam kapları dondurucuda kullanmayın. Uzun süre soğuğa dayanamayan bu malzemeler kırılabilir.

Dikkat:

✔ Derin dondurucular elektrik kesintisi durumlarında modellerine ve doluluk oranlarına göre içlerindeki malzemeleri koruyacak şekilde üretilirler. Bu süre 6 saatten 48 saate kadar değişebilir.

✔ Elektrik kesintisi durumunda içindeki malzemelerin çözünme süresini uzatmak için dondurucunun kapağını açmayın.

✔ Uzun süreli bir elektrik kesintisi durumunda dondurucunuzun içindeki malzemeler çözünmüşse yeniden dondurmadan en kısa sürede tüketmeye dikkat edin.

Uğur ev tipi ürün ailesi

NASIL YAPILIR?

MELİS ÇOLAK

Kış hazırlıklarının yavaş yavaş yapılmaya başlandığı Ağustos ayına rastlayan Kurban Bayramı'nda, en sevilen geleneksel lezzetlerimizden olan sucuğu, kurban etini kullanarak evde kendiniz de hazırlayabilirsiniz. ***Melis Çolak***, aşama aşama ve püf noktaları ile evde sucuk yapımını anlattı.

Ev yapımı SUCUK

EV YAPIMI SUCUK

2.5-3 metre kurutulmuş bağırsak
2-3 çorba kaşığı sirke
5-6 su bardağı su

İÇ MALZEMESİ İÇİN:
1 kg iki kere çekilmiş dana döş kıyma
12 diş dövülmüş sarmısak
2 çorba kaşığı tuz
4 tatlı kaşığı kimyon
4 tatlı kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
2 tatlı kaşığı pulbiber

Aşçının notu

- Hazırladığınız sucuğun çok fazla kurumamasına dikkat edin.
- Sucuğun daha hızlı kurumasını isterseniz nemsiz ve karanlık bir ortamda, oda sıcaklığında, mümkünse asarak kurutun. Bu şekilde 3-4 günde kuruyacaktır. Eğer sucuğun dışı küflenirse, sirkeli bir bezle silin.

Prop ve mekan: **Studio Cucina**
Stilist: **MELİS ÇOLAK** Fotoğraflar: **ÇAĞLA GEZENER**

1 İçi için tüm malzemeyi bir tepsiye alıp 10-15 dakika iyice karışana kadar yoğurun. Tercihen 1 gece, en az birkaç saat üzerini kapatıp buzdolabında dinlendirin.

2 Sirke ve suyu karıştırıp, bağırsağı 2-3 saat bu suda dinlendirin. Suyunu süzüp bağırsağı kağıt havlu yardımıyla kurulayın.

3 Dinlenen iç malzemeyi huni veya bağırsağa geçebilecek büyüklükte bir aparat yardımıyla, olabildiğince sıkı şekilde iterek istediğiniz boyuta gelene kadar doldurun. Bu işlem sırasında, bağırsağın içinde hava boşluğu kalmamasına özen gösterin.

4 İyice doldurduktan sonra, iki ucunu da sıkıca bağlayın. Sucuğu parmak şeklinde bırakın veya iki ucunu birbirine bağlayın. Nemli olmayan bir ortamda, tercihen buzdolabında 1-2 hafta dinlenmeye bırakın. Sürenin sonunda sucuğu dilediğiniz şekilde kullanabilirsiniz.

SUCUK KÖFTE 2 KİŞİLİK

300 gram sucuk içi, **2-3** çorba kaşığı sıvıyağ

KÖFTE SOSU İÇİN:
2 çorba kaşığı nar ekşisi, **2** çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı pulbiber, **1** tatlı kaşığı isot
1 çay kaşığı nane, **2-3** damla limon suyu
4 çorba kaşığı domates sosu

SERVİS İÇİN:
6-8 adet kiraz domates, **4-5** adet çarliston biber

KÖFTE sosu için tüm malzemeleri iyice karıştırıp kenara alın. Köfte için sucuk içini yoğurup cevizden biraz daha büyük parçalar koparın. Yuvarlayıp elinizle yassılaştırın. Sıvıyağı tavaya alıp ısıtın ve köftelerin her iki tarafını da orta ateşte kızartın. Aynı tavada kiraz domatesleri ve biberleri soteleyin. Köfteleri sebze ve sosla beraber servis yapın.

Garanti veriyoruz **evinize Uğur gelecek!**

7 yıl garantili Uğur derin dondurucular indirimli fiyatlarla sizi bekliyor.

~~2.878 TL~~ **2.465 TL**

UED 7266 DTK A++

Soğutma Enerji Sınıfı A++ | 7 çekmeceli | 265 litre

~~2.685 TL~~ **2.415 TL**

UED 7246 DTK NF D/S A+

7 çekmeceli | No-Frost | Hem Buzdolabı hem derin dondurucu

~~1.978 TL~~ **1.780 TL**

UED 6183 DTK A+

6 çekmeceli

- **-12° Pratik Bölme** — Sık kullandığınız ürünleri saklarken kapaksız yapısıyla size kolaylık sağlayan bölme.
- **218 lt Geniş Hacim** — Tüm ihtiyaçlarınızı karşılayacak geniş iç hacim.
- **Hangar** — Büyük lezzetler için Hangar çekmece.
- **Soğutma Enerji Sınıfı A++** — Doğayı ve bütçenizi düşünen düşük enerji tüketimi.
- **%100 Yerli** — Türk mühendislerinin ve işçisinin ürünü.

~~2.500 TL~~ **2.250 TL**

UED 5218 DTK A++

Kampanya UED 7266 DTK A++, UED 7246 DTK NF D/S A+, UED 6183 DTK A+ ve UED 5218 DTK A++ ürünlerinde geçerli olup 31.08.2019 tarihinde sona erecektir.
7 yıl ücretsiz garanti kampanyası 03.05.2019 ve 31.08.2019 tarihleri arasında alınan belirli Uğur ürünlerde geçerlidir.

/ugursogutma

ugur.com.tr

UĞUR

Sevdikleriniz Uğruna

BAYRAM ÖZEL

LEYLA ÇEMÇ YAVŞAN
www.cinilimutfak.com
@cinilimutfak

Hangi mevsime denk gelirse gelsin, tatlılar bayram günlerinin vazgeçilmezidir... Klasik tatlılara modern dokunuşlarıyla renk katmayı seven ***Leyla Çemç Yavşan***, Kurban Bayramı misafirlerinizin çok beğeneceği tarifler hazırladı.

Stilist: **SELENAY KÜBRA KOÇER** Fotoğraflar: **ERKİN ÖN**

TATLILAR

Bayramın olmazsa olmazı

tatlı serinlik

KADAYIFLI DONDURMA

Tarifi yan sayfada

Yoğunlaştırılmış süt

1 litre süt ve 300 gram tozşekeri bir tencereye alıp orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca altını kısın ve yaklaşık 1 saat, tenceredeki süt yarıya inene kadar pişirin. Ocaktan alıp cam kavanozlara doldurun. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına kaldırın. Hazırladığınız yoğunlaştırılmış sütü 1 haftaya kadar tatlı tariflerinde kullanabilirsiniz.

KADAYIFLI DONDURMA
8-10 KİŞİLİK

KARAMELİZE ANTEPFISTIĞI İÇİN:
1/4 su bardağı tozşeker, **1** çorba kaşığı su
1 çay bardağı antepfıstığı

ÇITIR KADAYIF İÇİN:
125 gram kadayıf, **4** çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı pudraşekeri
4 çorba kaşığı kıyılmış antepfıstığı
4 çorba kaşığı toz antepfıstığı

DONDURMA İÇİN:
200 ml krema, **1/2** su bardağı süt
1/4 su bardağı tozşeker, **2** çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı nişasta, **400** ml yoğunlaştırılmış süt
1 tatlı kaşığı limon suyu
400 ml çırpılmış krema, **80** gram fıstık ezmesi

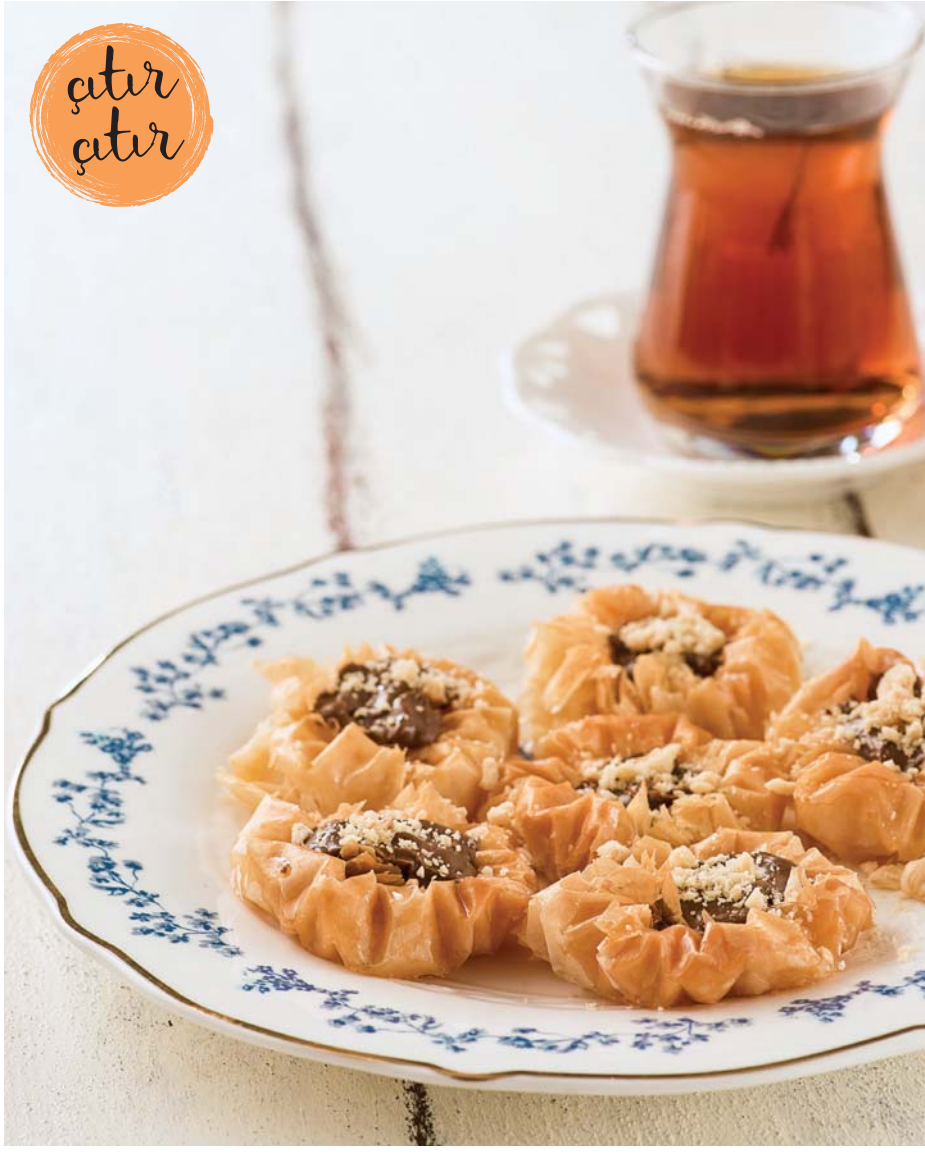
1 KARAMELİZE antepfıstığını hazırlamak için tozşeker ve suyu tencereye alıp orta ateşte ısıtın. Kaynayıp karamelize olunca antepfıstığı ekleyin ve karıştırın. Hazırladığınız karışımı pişirme kağıdı üzerine yayın ve soğutun. Soğuduktan sonra küçük parçalar halinde kırın.

2 Bir gece önceden kadayıfları ufalayın ve buzdolabı poşetine alıp derin dondurucuda bekletin. Çıtır kadayıf için tereyağını geniş bir tencerede eritin. Dondurucudan çıkarıp ufaladığınız kadayıfı ekleyin ve renk değiştirene kadar kavurun. Pudraşekeri, kıyılmış antepfıstığı ve toz antepfıstığını ekleyip karıştırın. 2-3 dakika daha kavurup ocaktan alın.

3 Dondurma için krema, süt, tozşeker, un ve nişastayı tencereye alın. Orta ateşte kıvam alana kadar pişirin. Pişen muhallebiyi ocaktan alın ve soğutun. Derin bir karıştırma kabı içinde soğuyan muhallebiyi yoğunlaştırılmış süt ve limon suyu ile çırpın. Çırpılmış krema ve kırılmış karamelize antepfıstığı ekleyip karıştırın.

4 Dilediğiniz silikon kalıpların yarısına kadar dondurma karışımından dökün. Üzerine sıkma torbasına doldurduğunuz fıstık ezmesinden sıkın. Kalıbı üzerinden 1 parmak boşluk kalacak şekilde dondurma ile doldurun. Tüm kalıplar için bu işlemi tekrarlayın. Derin dondurucuda 4-5 saat donmaya bırakın. Servis etmeden önce dolaptan çıkarın. Hazırladığınız çıtır kadayıfı kalıplarda bıraktığınız boşluklara pay edin. 4-5 dakika bu şekilde derin dondurucuda bekletin. Dondurucudan çıkarıp ters çevirin. Üzerini dilediğiniz gibi süsleyerek servis yapın.

Öneri
Dilerseniz tarifi pişirme kağıdı serili baton kek kalıbında da hazırlayabilirsiniz.



ÇİKOLATALI KUŞ YUVASI 8-10 KİŞİLİK

20 adet baklava yufkası, **1** çay bardağı sıvıyağ
125 gram eritilmiş ve köpüğü alınmış tereyağı

ŞERBETİ İÇİN:
2 su bardağı tozşeker, **1.5** su bardağı su, **1/2** çay kaşığı limon tuzu

ÜZERİ İÇİN:
200 gram kakaolu fındık kreması, **1** su bardağı kırık fındık içi

1 ŞERBETİ için tozşekeri ve suyu tencereye alıp karıştırın. Orta ateşte 5-6 dakika kaynattıktan sonra limon tuzunu ekleyip 1-2 dakika daha kaynatın ve ocaktan alıp soğumaya bırakın.

2 Her bir baklava yufkasını dörde bölün. Tereyağı ve sıvıyağı karıştırıp fırça yardımıyla yufka parçalarını yağlayın. Yağlanmış yufka parçalarını tek tek, uç kısmına gelmeden oklavaya sarın. Ardından sardığınız yufkayı büzerek oklavadan çekin ve iki kenarını yuvarlak olacak şekilde birleştirip kuş yuvası şeklinde kapatın. Hazırladığınız kuş yuvalarını tepsiye dizin. Kalan yağı da üzerlerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika üzerleri kızarana kadar pişirin.

3 Fırından çıkardığınız tatlıların üzerine soğumuş şerbeti gezdirip ortalarına birer tatlı kaşığı kakaolu fındık kreması ekleyin. Şerbetini çekince kırık fındık içiyle süsleyerek servis yapın.

FINDIKLI MİDYE BAKLAVA 10-12 KİŞİLİK

1 çay bardağı su, **1** çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı süt, **1** adet yumurta
1 çorba kaşığı sirke, **3.5-4** su bardağı un
1/2 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat, **4-5** damla limon suyu
200 gram mısır nişastası, **1** tutam tuz

ŞERBETİ İÇİN:
3.5 su bardağı tozşeker, **4** su bardağı su
1/2 çay kaşığı limon tuzu

İÇ MALZEMESİ İÇİN:
250 gram iri çekilmiş fındık içi

ÜZERİ İÇİN:
125 gram tereyağı, **1** çay bardağı sıvıyağ

SÜSLEMEK İÇİN: 5 çorba kaşığı toz antepfıstığı

ŞERBETİ için tozşeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca altını kısıp 15 dakika kaynatın. Limon tuzunu ekleyip 2 dakika daha kaynatın ve ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Hamuru için su, sıvıyağ, süt, yumurta ve sirkeyi yoğurma kabına alıp karıştırın. 2 su bardağı un, kabartma tozu, karbonat, limon suyu ve tuz ekleyip yoğurmaya başlayın. Kalan unu da ekleyip ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamur kıvam alınca 8 eşit bezeye ayırın.

Her bezeyi nişasta serperek pasta tabağı büyüklüğünde açın. Açtığınız bezelerin üzerine bolca nişasta serpip üst üste koyun. Daha sonra oklava yardımıyla yaklaşık 40 cm boyutunda açın. Açtığınız yufkaların her birini sıkı rulo şeklinde sarın. Her bir ruloyu birer parmak kalınlığında dilimlere kesin.

Kestiğiniz her parçayı da oklava ile çay tabağı büyüklüğünde açın. Ortasına 1 tatlı kaşığı fındık içi koyup bastırmadan yarımay şeklinde kapatın. Tüm tatlıları birbirine değmeyecek şekilde tepsiye dizin.

Tereyağını eritip köpüğünü alın ve sıvıyağ ile karıştırın. Bu karışımı tatlıların üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 35-40 dakika üzerleri iyice kızarana kadar pişirin. Fırından çıkan tatlının ilk sıcağı geçince, soğutulmuş şerbeti üzerine dökün. Toz antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.

HALEP TATLISI 10-12 KİŞİLİK

HAMURU İÇİN:
1 su bardağı su, **1/3** su bardağı tozşeker
100 gram ince irmik (semolina)
250 gram top mozzarella peyniri
1'er tatlı kaşığı limon suyu ve gül suyu

ŞERBETİ İÇİN:
1 su bardağı tozşeker, **2/3** su bardağı su
1'er çay kaşığı limon suyu ve gülsuyu

KREMASI İÇİN:
250 ml krema, **1/2** su bardağı süt
1/4 su bardağı tozşeker, **2** çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı mısır nişastası

SÜSLEMEK İÇİN:
Kurutulmuş gül, kıyılmış antepfıstığı

1 ŞERBETİ için tozşeker ve suyu küçük bir tencereye alın ve orta ateşte kaynayana kadar karıştırın. Kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra limon suyu ve gül suyunu ekleyin. 2-3 dakika daha kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

2 Kreması için sıvı kremayı kıvam alana kadar çırpın ve buzdolabına kaldırın. Süt, tozşeker, un ve nişastayı bir tencereye alıp, karıştırarak kıvam alana dek pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuyan muhallebiye çırpılmış kremayı 2-3 seferde yavaşça ekleyip karıştırın ve buzdolabına kaldırın.

3 Hamuru için su ve tozşekeri, geniş bir tencereye alıp orta ateşte karıştırarak şeker eriyene dek pişirin. Şeker eriyince irmiği ilave edin. İrmik kıvam almaya başlayınca top mozzarella peynirini de ekleyip eriyene kadar karıştırarak pişirin. Hamur kıvamını alıp toparlanınca ocaktan alıp soğumaya bırakın.

4 İyice soğuyan hamuru hafif yağlanmış bir zeminde, merdane yardımıyla yarım cm kalınlığında açın. Kenarlarını keserek düzgün bir dikdörtgen elde edin. Soğuyan kremayı sıkma torbasına alın ve dikdörtgenin geniş kısmına enlemesine sıkın. Hamuru rulo şeklinde tek kat sarın ve kesip kenara alın. Aynı şekilde tekrar krema sıkın ve tek kat sarıp kenara alın. Tüm hamura bu işlemi tekrarlayın ve tepsiye dizin. Ruloları 3-4 parmak genişliğinde verev kesip şerbet gezdirin. Antepfıstığı ve kurutulmuş gül ile süsleyerek servis yapın.

İBİZA TATLISI 8-10 KİŞİLİK

2 paket yulaflı bisküvi
2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
2-3 adet muz

KREMASI İÇİN:
150 ml krema
250 gram rendelenmiş beyaz çikolata
150 gram mascarpone veya labne peyniri
1 paket toz krem şanti

KAKAOLU KAT İÇİN:
2 çorba kaşığı kakao, **1** su bardağı un
1 su bardağı tozşeker, **1** litre süt
100 gram tereyağı, **1** paket vanilya
80 gram rendelenmiş çikolata

ÜZERİNE: Kıyılmış antepfıstığı

1 KREMASI için sıvı kremayı tencereye alın ve ısıtın. İçine rendelenmiş beyaz çikolatayı ilave edin ve karıştırarak eritin. Eriyen karışımı bir kaseye alıp soğumaya bırakın.

2 Mascarpone peyniri ve krem şantiyi mikser ile iyice köpürene kadar çırpın. Soğuyan çikolatalı karışımı da ekleyip karıştırın ve buzdolabında soğumaya bırakın.

3 Dışı için bisküviyi robotta çekin. Büyük boy bir tepsiyi tereyağı ile yağlayın ve bisküvi kırıntılarını yayın. Kakaolu kat için kakao, un ve tozşekeri bir tencerede karıştırın. Üzerine süt ilave edip topaklanmasını önlemek için kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kıvam alan muhallebiyi ocaktan alıp tereyağı, çikolata ve vanilya ekleyip mikser ile 3-4 dakika çırpın. Çikolata eriyip homojen bir kıvam alınca bisküvinin üzerine eşit şekilde yayın ve soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alıp 2 saat soğutun.

4 Soğuyan çikolatalı katın üzerine buzdolabında bekleyen soğuk kremayı yayın ve tekrar dolaba kaldırın. Minimum 5-6 saat, mümkünse 1 gece sonra tatlıyı dolaptan alın. Kabın boyutuna göre 6 veya 8 dikdörtgen parçaya kesin. Her bir parçanın uç kısmına muz parçaları yerleştirip spatula ile kaldırarak sarın. Üzerini kıyılmış antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.

yoğun tat

istikbal.com.tr | /istikbal

istikbal

MUTFAKTA MİMAR VAR

Tarifler, styling ve fotoğraflar:
GÜLEN YILDIZ ÜÇLER
mutfaktamimarvar.com

Rengarenk SEBZE ŞÖLENİ

Sunumlarında ve çektiği yemek fotoğraflarında renkleri cesurca kullanmayı seven ***Gülen Yıldız Üçler***, yaz mevsiminin en güzel sebzelerini kullanarak hazırladığı rengarenk tariflerle mevsimin bereketini sofranıza taşıyor.

vegan

ILIK YAZ SALATASI

Tarifi yan sayfada

REYHANLI KÖZ DOMATES VE KIRMIZI BİBER ÇORBASI
6-8 KİŞİLİK

4 adet domates
3 adet kırmızı biber
2 diş ezilmiş sarmısak
1/2 su bardağı zeytinyağı
6-7 dal reyhan, **1** adet soğan
4-5 su bardağı sıcak su
Tuz, karabiber

SÜSLEMEK İÇİN:
Reyhan

DOMATES ve biberleri ikiye bölüp, biberlerin saplarını temizleyin. Ezilmiş sarmısak, zeytinyağının yarısı, 3 dal reyhan ve tuz ile beraber harmanlayıp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından alıp kabuklarını soyun ve yemeklik doğrayın. Kalan zeytinyağını bir tencerede ısıtıp yemeklik doğranmış soğanı kavurun. Ardından doğradığınız sebzeleri ve kalan reyhanı ekleyip soteleyin. Su, tuz ve karabiber ilave edip 20 dakika pişirin. Blenderden geçirin ve reyhanla süsleyerek servis yapın.

ILIK YAZ SALATASI
2-4 KİŞİLİK

2 adet haşlanmış mısır
2 adet patlıcan, **3** adet kabak
8-10 adet kiraz domates
4-5 çorba kaşığı zeytinyağı, tuz

KİRAZ domates hariç kalan sebzeleri 1.5-2 cm genişliğinde doğrayın. Kiraz domatesleri ortadan ikiye kesin. Zeytinyağı ve tuzla harmanlayıp şişlere sırayla dizin. Şişleri yağsız tavada ve orta ateşte, sık sık çevirerek pişirin. Sebzeler pişip yumuşadıktan sonra ılık olarak servis yapın.

SEBZELİ HELLİMLİ MİLFÖY WELLINGTON
6-8 KİŞİLİK

150 gram hellim peyniri
2 adet havuç
1 adet kabak
1 adet patates
2 adet kırmızı biber
1 diş ezilmiş sarmısak
4-5 dal kıyılmış dereotu
5 adet milföy
3 çorba kaşığı zeytinyağı, tuz

ÜZERİ İÇİN:
1 adet yumurta sarısı

1 HAVUÇ, kabak ve patatesi soyup aynı boyda küp doğrayın. Kırmızı biberi de jülyen doğrayın. Zeytinyağını geniş bir tavada ısıtıp sebzeleri ekleyin ve sotelemeye başlayın. Birkaç dakika sonra ezilmiş sarmısak ve tuz ekleyip sebzeler biraz yumuşayana kadar sotelemeye devam edin. Tamamen yumuşamadan ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Ilınan sebzelere kıyılmış dereotunu ekleyip harmanlayın.

2 Baton bir kek kalıbının içini pişirme kağıdı ile kaplayın. 3 adet milföy hamurunu merdaneyle hafif açıp, kalıbın her yanını kaplayın. İç malzemenin yarısını kalıba dökün. Üzerine ince dilimlenmiş hellim peynirinin yarısını yerleştirin ve kalan malzemeyi dökün. Kalan hellim peynirini ekleyin ve merdane ile hafif açılmış 2 adet milföyle üzerini kaplayın.

3 Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzeri kızarana kadar pişirin.

KÖFTELİ DOMATES SOSLU PATLICAN SARMA 4-6 KİŞİLİK

4 adet kemer patlıcan

KÖFTE İÇİN:
350 gram dana kıyma, **1** adet rendelenmiş soğan
2 çorba kaşığı ekmek kırıntısı veya galeta unu
1 adet yumurta, tuz
1'er çay kaşığı kimyon ve karabiber

KIZARTMAK İÇİN: Sıvıyağ

DOMATES SOSU İÇİN:
3 adet rendelenmiş domates, **1/2** su bardağı sıvıyağ
1/2 su bardağı sıcak su
1'er çay kaşığı karabiber, kekik, tuz

1 KÖFTE için tüm malzemeyi geniş bir kaba alın ve 5-6 dakika yoğurun. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda önce yuvarlayın ardından yassılaştırın. Az yağlı tavada kızartın.

2 Patlıcanları alacalı soyun ve boylamasına uzun şeritler halinde dilimleyin. Tuzlu suda acı suyu çıkana kadar 20 dakika bekletin. Suyunu süzüp kağıt havluyla kurulayın. Ardından az yağlı tavada, önlü arkalı kızartın. Pişen patlıcanların içine köfteleri yerleştirip rulo şeklinde sarın. Daha sonra fırın tepsisine yerleştirin.

3 Sos malzemesinin tamamını karıştırın ve köftelerin üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 15-20 dakika pişirip servis yapın.

Sebze şöleni

SEBZELİ, HELLİMLİ MİLFÖY WELLİNGTON

Tarifi yan sayfada

Öneri

Dilerseniz kurabiye kalıpları yardımıyla çıkaracağınız milföy parçaları ile hamurun üzerini süsleyebilirsiniz.

PESTO SOSLU SEMİZOTLU MAKARNA 4-6 KİŞİLİK

1 paket tortiglioni makarna
1/2 demet semizotu
4-5 dal dereotu

PESTO SOS İÇİN:
1/2 demet fesleğen
1/2 demet maydanoz
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
2 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan
2 diş sarmısak
1/2 su bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber

MAKARNAYI 10-13 dakika haşlayın ve suyundan yarım su bardağını kenara ayırıp süzün. Pesto sos için tüm malzemeyi mutfak robotunda çekin. Daha sonra geniş bir tavaya alıp ısıtın. Isınan sosa ayırdığınız makarna suyunu azar azar ekleyin. Haşlanmış makarnayı ilave edip iyice karıştırın. Makarna sosu iyice çektikten sonra servis tabaklarına pay edin. Üzerine semizotu ve dereotu ekleyip karıştırın. Ilık olarak servis yapın.

Lezita

iyi besler bizi

Mangal Ustalarına yakışır, tadı damağınızda kalır!

Özel baharatlarla marine edilmiş piliç but pirzola, sırt pirzola, but ızgara, bonfile ve kanat çeşitleriyle Lezita Mangal Ustalarına serisi piknikte, mangalda afiyetle yanınızda!

iyi besler bizi

Lezita'dan "Mangal Ustalarına"

Yaz demek daha çok dışarıda olmak, doğayla buluşmak, yemekler de dahil her şeyi açık havaya taşımak demek. Yazın açık havada mangal yapmanın keyfi ise bambaşka... "İyi Besler Bizi" mottosuyla hareket eden ***Lezita***, mangalseverler için pişirmeye hazır pratik ürünlerden oluşan ***"Mangal Ustalarına"*** serisini beğeniye sundu. Yeni seri ile artık siz de bir mangal ustası gibi birbirinden lezzetli yemekleri çok kısa sürede ve kolayca hazırlayabilirsiniz...

Lezita ile kolay mangal ziyafeti

Piliç eti alanında sağlıklı, lezzetli, besleyici ve pratik ürünler geliştirerek tüketicilerinin hayatına hem kolaylık hem keyif katmayı amaçlayan Lezita, Mangal Ustalarına ürün serisini hazırladı. Mangal Ustalarına serisinde, acılı ve acısız alternatiflerin de yer aldığı birbirinden lezzetli mangallık piliç ürünleri bulunuyor.

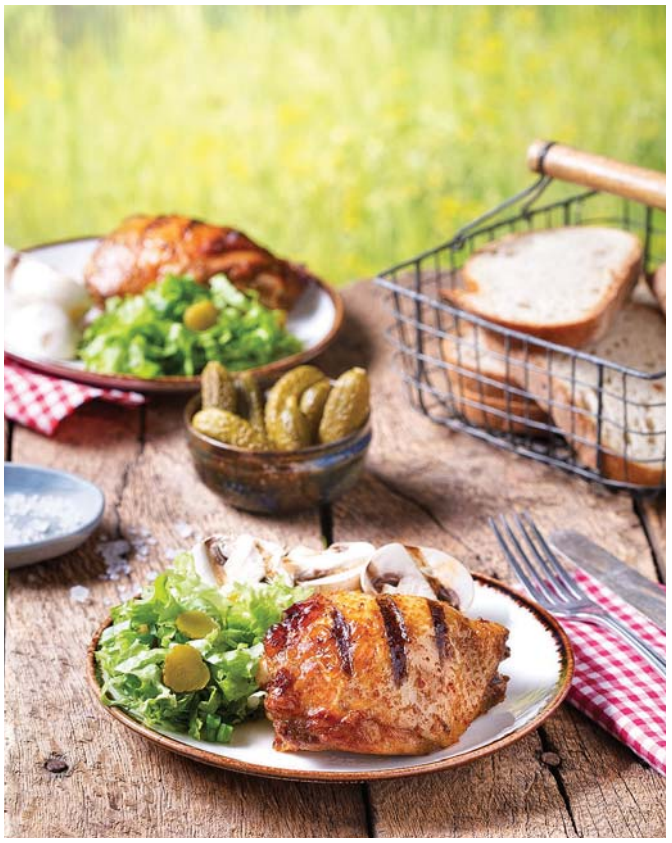
Serideki but ızgara ve but pirzola, mangalda daha kolay pişmelerini sağlayacak şekilde inceltilmiş olarak sunuluyor.

Ürünler özel baharatlarla marine edilerek en ideal lezzette olacak şekilde hazırlandığı için hiçbir işleme gerek kalmadan paketten çıkarılıp doğrudan mangala koyarak pişirilebiliyor.

Mangal yapmanın püf noktaları:

- Öncelikle mangal için rüzgarı arkadan alacak ve dumanı oturduğunuz yere gelmeyecek, yakın çevresinde ve üzerinde yeşillik olmayan uygun bir yer seçin.
- Mangalı sağlam ve ayakları düz duracak bir zemine oturtun.
- Kömür iyice köz olana dek bekleyip ızgarayı çok alçak olmayacak şekilde üzerine yerleştirin.
- Malzemelerin ızgaraya yapışmaması için bir adet soğanı ikiye bölüp, ızgara tellerine birkaç kez sürün. Daha sonra soğanı sıvıyağa batırıp yeniden ızgaraya sürün ve malzemeleri koyun.
- Pişirdiğiniz etlerden damlayan yağ mangalı alevlendirir ve ateşin daha çabuk bitmesine neden olur. Bu yüzden ateşin mangal boyunca canlı kalması için en az yağlıdan, yağlıya doğru pişirme işlemine devam edin.
- Mangaldaki malzemeleri çevirirken çatal değil maşa kullanın. Çatal etin delinip içindeki suyun akıp, kurumasına neden olur.
- Mangala koyduğunuz etin bir ucundan maşa ile tutup kaldırın. Izgaradan kolayca ayrılıyorsa o yüzü pişmiş demektir. Kaldırıp diğer tarafını pişirin.
- Mangalın telleri hala sıcakken metal bir fırça ile kazırsanız daha kolay temizlenir.

ADVERTORIAL



Lezita “Mangal Ustalarına” serisi ile ziyafet sofraları kurabilirsiniz...

Lezita'dan “Mangal Ustalarına” seçenekler:

- Piliç Derili But Izgara (Acılı/Acısız)
- Piliç Derili But Pirzola (Acılı/Acısız)
- Piliç Izgara - Üst Kanat (Acılı/Acısız)
- Piliç Derili Sırt Pirzola (Acılı/Acısız)
- Piliç Bonfile

www.lezita.com.tr

lezita lezita_tr

AYIN SEBZESİ

MÜJGAN YURTSEVEN
@mujganyurtseven

ÇEŞİT ÇEŞİT Biber

Tatlısı acısı, sarısı kırmızısı, uzunu incesi ile birbirinden farklı tatlarda, renklerde ve biçimlerde karşımıza çıkan C vitamini deposu biber çeşitlerini kullanarak tarifler hazırlayan ***Müjgan Yurtseven***'in lezzet dolu yemekleri ile siz de bibere sofrada hak ettiği yeri verebilirsiniz.

Stilist: **SELMA ŞEN** Fotoğraflar: **ERKİN ÖN**

• Seramik tabak ve aksesuarlar: **selmasenceramics**

BİBERLİ ZENCEFİLLİ BONFİLE 4 KİŞİLİK

10 adet sivri biber, **1/2** kg dana bonfile
3 çorba kaşığı soya sosu, **1** çay kaşığı karabiber
3 çorba kaşığı sıvıyağ, **1** çorba kaşığı mısır nişastası
1 çay kaşığı tozşeker, **1** adet kırmızı soğan
5 diş sarmısak, **1** çorba kaşığı rendelenmiş taze zencefil
50 gram kabuksuz badem, **2** çorba kaşığı susam

1 BONFİLEYİ jülyen doğrayıp, soya sosu, karabiber, sıvıyağ, mısır nişastası ve tozşekerle birlikte bir kaba alıp karıştırın. Daha sonra 15-20 dakika dinlendirin.

2 2 çorba kaşığı sıvıyağı wok tavaya alıp ısıtın. Bonfilelerin yarısını tek sıra halinde tavaya yerleştirip harlı ateşte önlü arkalı 3'er dakika kızartın ve delikli kepçe yardımıyla bir tabağa alın. Kalan bonfileyi de aynı şekilde kızartın.

3 Kalan yağı wok tavaya alıp, uzunlamasına ikiye bölünüp çekirdek yatakları çıkarılmış biber ve piyazlık doğranmış soğanı ekleyin. Harlı ateşte hafifçe soteleyin. Kıyılmış sarmısak ve rendelenmiş zencefil ekleyip bir-iki çevirin. Bonfile, badem ve susam ilave edip karıştırdıktan sonra ocaktan alın.

Öneri

Bu yemeği az yağlı olarak basmati pirinçinden yapılan pilavla birlikte servis yapabilirsiniz.

RENKLİ BİBERLİ KÖFTELER 4 KİŞİLİK

1'er adet adet büyük boy sarı ve kırmızı dolmalık biber
1 çay kaşığı salça, **1** çorba kaşığı su
2 çorba kaşığı rendelenmiş mozzarella veya taze kaşar peyniri
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

KÖFTE İÇİN:
300 gram köftelik dana kıyma
1/2 çay bardağı galeta unu
1 adet rendelenmiş soğan, **7-8** dal kıyılmış maydanoz
1 diş ezilmiş sarmısak, **1** tutam karbonat, **1** çorba kaşığı sıvıyağ
1'er çay kaşığı kimyon, toz kırmızıbiber ve tuz

1 BİBERLERİ her birinden 2'şer adet yuvarlak halka çıkacak şekilde dilimleyin ve pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine yerleştirin. Kalan kısımları atmayıp köftenin harcında kullanmak üzere zar şeklinde doğrayın ve kenara alın.

2 Köfte için tüm malzemeyi geniş bir kaba alın. Üzerine küp doğradığınız biberleri ekleyip yoğurun. Harcı 4 bezeye ayırıp yuvarlak yassı köfteler hazırlayın ve biberlerin içlerine yerleştirin. Salça ile suyu çırpıp üzerlerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derecede fırında yaklaşık 35 dakika pişirin. Fırından alıp üzerlerine rendelenmiş mozzarella veya kaşar peyniri serpin. Yeniden fırına verip 10 dakika daha pişirin. Maydanozla süsleyip sıcak olarak servis yapın.

FIRINLANMIŞ BAHARATLI RENKLİ BİBERLER
4 KİŞİLİK

16 adet turuncu ve kırmızı küçük boy biber
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 diş ezilmiş sarmısak
1 tatlı kaşığı kekik
2 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kalın tuz

BİBERLERİ yıkayıp kuruladıktan sonra yan kısımlarının birkaç yerinden delikler açın. Kalan malzemeyle harmanlayıp, pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine yerleştirin. 10 dakika önceden ısıtılmış 190 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Ilık veya sıcak olarak servis yapın.

farklı sunum

RENKLİ BİBERLİ KÖFTELER

Tarifi yan sayfada

ATIKSIZ SOFRA
SIFIR ATIK, SIFIR İSRAF.

Atıksız mutfak

Biberin kalan kısımlarını atmak yerine zar şeklinde doğrayıp köfte harcına ekleyebilirsiniz.

hamur aşkına!

BİBERLİ PEYNİRLİ MİNİK BÖREK

Tarifi yan sayfada

BİBERLİ PEYNİRLİ MİNİK BÖREK 6-8 KİŞİLİK

1 adet kırmızı biber
4-5 adet sivri biber
1 çay bardağı eritilmiş tereyağı
1 çay bardağı oda sıcaklığında süt
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet yumurta
3-3.5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 paket instant maya
150 gram beyaz peynir
1 çay kaşığı tepeleme tuz

ÜZERİ İÇİN:
1-2 çorba kaşığı çörekotu

1 TEREYAĞI, süt ve zeytinyağını geniş bir kapta karıştırın. Yumurta akını ilave edip tel çırpıcı ile karıştırın.

2 Ayrı bir yerde 3 su bardağı un, tozşeker, maya ve tuzu ayrı bir yerde karıştırın. Daha sonra tereyağlı karışıma ilave edip 5 dakika yoğurun. Yumuşak ve ele yapışmayan bir hamur elde edin. Hamurunuz ele yapışıyorsa yarım su bardağı daha un ilave edin. Streç filmle kaplayıp, iki misli kabarıp mayalanana dek yaklaşık 1 saat dinlendirin.

3 Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparın. 1 adet bezeyi alıp, elinizle 12-14 cm uzunluğunda ve 3 cm genişliğinde dikdörtgen yapın. Ortasına sırasıyla bir parça 3-4 cm uzunluğunda doğranmış kırmızı biber, sivri biber ve iri küp doğranmış peynir yerleştirin. Rulo şeklinde sarıp, açılmasını önlemek için bitiş kısmını çatal yardımıyla bastırarak sabitleyin. Kalan hamuru da aynı şekilde hazırlayıp, pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 175 derecede fırında kızarana dek yaklaşık 25-30 dakika pişirin.

10 KİŞİLİK

MEKSİKA USULÜ TAHILLI BİBER DOLMASI

10 adet kalın kabuklu büyük boy dolmalık biber
1 adet doğranmış acı kırmızı biber
2 adet doğranmış sivri biber
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet yemeklik doğranmış soğan
4 diş ezilmiş sarmısak
2 adet yemeklik doğranmış domates
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1 su bardağı haşlanmış börülce
1/2 çay kaşığı zerdeçal
7-8 dal kıyılmış maydanoz
150 gram cheddar peyniri
1'er çay kaşığı kimyon, karabiber ve tuz

DOMATES SOS İÇİN:
3 adet püre haline getirilmiş domates
1 diş ezilmiş sarmısak
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 çay kaşığı karabiber
1'er çay acı toz kırmızıbiber ve tuz

1 DOLMALIK biberleri saplarından aşağı doğru çizik atarak kesin ve karnıyarık gibi ortalarını açın. Çekirdeklerini temizleyip, fırın tepsisine yerleştirin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin. Fırından çıkarıp ılındıktan sonra üzerini streç filmle kaplayın.

2 Zeytinyağı, soğan, acı kırmızı biber ve sivri biberleri tavaya alıp kavurun. Sarmısak ilave edip kavurmaya devam edin. Domates, mercimek, börülce, tuz ve baharatları ekleyip 2-3 dakika kavurduktan sonra ocaktan alın. Maydanozu katıp karıştırın. Cheddar peynirinin yarısını küp doğrayıp tavaya ilave edin.

3 Biberlerin içlerini hazırladığınız karışımla doldurup, üzerlerine rendelenmiş cheddar peyniri serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin.

4 Domates sos için sarmısağı zeytinyağında yakmamaya dikkat ederek kavurun. Domates, tuz ve baharatları ilave edip sos koyulaşana dek pişirin. Biberlerin üzerlerine gezdirin veya yanında servis yapın.

PEYNİRLİ KÖZLENMİŞ BİBER SARMA 4 KİŞİLİK

4 adet büyük boy kırmızı biber, **250** gram sert keçi peyniri

SOS İÇİN:

3-4 dal fesleğen, **1/2** limonun suyu
1/2 çay bardağı zeytinyağı, **2** diş sarmısak
1/2'şer çay kaşığı taze çekilmiş karabiber ve tuz

BİBERLERİ közleyip kabuklarını soyun. Biberlerin büyüklüğüne göre uzunlamasına iki veya üçe keserek çekirdek yataklarını çıkarın. Peyniri küp doğrayıp, her biber parçasının geniş tarafına 1 parça peynir yerleştirin. Rulo şeklinde sarıp kürdan yardımıyla sabitleyin. Sos için fesleğen yapraklarını havanda dövün. Kalan malzemeyi ilave edip iyice dövün. Biberlerin üzerine gezdirerek veya yanında servis yapın.

Beğeni Rekorları Kıracak Yeni Tasarımlarıyla

YAKIŞIR BANA BELLONA!

• Pesaro Koleksiyonu •

BELLONA

444 33 99
bellona.com.tr

bellonamobilya bellona bellonamobilya

ANNE MUTFAĞI

AYŞE ÜNAL
@sofradayiz

Özenle seçilip alınan malzemelerin sabırla pişirildiği mutfaklardan çıkan yemeklerin tadı da bir başka lezzetli olur. ***Ayşe Ünal***'ın hazırladığı bu menü ile siz de sevdiklerinize lezzetli sofralar kurabilirsiniz.

LEZZETLİ sofralar kurun!

aranan lezzet

ETLİ KUŞ YUVASI BÖREĞİ

Tarifi yan sayfada

Stilist: **SELMA ŞEN** Fotoğraflar: **ERKİN ÖN**

ETLİ KUŞ YUVASI BÖREĞİ

6-8 KİŞİLİK

3 adet yufka
1/2 şişe maden suyu
2 çorba kaşığı sıvıyağ

HARÇ İÇİN:
1/2 kg minik doğranmış et
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kırmızı biber
2 adet çarliston biber
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı salça
1 adet domates
5-6 dal maydanoz
1 çay kaşığı karabiber, tuz

YUFKANIN KENARLARINA SÜRMEK İÇİN:
1 adet yumurta sarısı

HARÇ için eti tencereye alıp, suyunu salıp çekene dek ara sıra karıştırarak soteleyin. Suyunu çektiğinde et sertse üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edip pişmeye bırakın. Suyunu çekince sıvıyağ ve tereyağı ilave edip karıştırın. Küp doğranmış soğan ekleyip 1-2 dakika karıştırarak soteleyin. Kıyılmış biberleri ekleyip karıştırın. Salçayı katıp karıştırmaya devam edin. Küp doğranmış domates ilave edip, tuz ve karabiberini ayarlayın. Bir-iki çevirip ocaktan alın. Soğuyunca kıyılmış maydanoz ekleyip karıştırın.

Soda ve sıvıyağı karıştırıp kenara alın. Yufkaların her birini tam ortadan önce enlemesine, sonra boylamasına toplamda 12 üçgen parça elde edecek şekilde kesin. 1 adet üçgen yufkayı düz bir zemine yayıp, üzerine soda sıvıyağ karışımından sürün.

Yufkanın geniş tarafından başlayarak oklavaya sarmaya başlayın. Üçgen uca tam gelmeden sardığınız yufkayı iki elinizle ortaya doğru büzerek toplayın ve oklavadan çıkarın.

Büzülen iki ucu ve altta kalan üçgen parçayı birleştirin. Ortasına 2 çorba kaşığı harç yerleştirip, kenarlarına yumurta sarısı sürün. Kalan yufka ve harcı da aynı şekilde hazırlayıp, pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

• Mekan: **Studio Cucina**

BULGURLU TAZE FASULYE ÇORBASI

4-6 KİŞİLİK

2/3 çay bardağı pilavlık bulgur
250 gram taze fasulye
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
6 su bardağı su, tuz

TEREYAĞI ve sıvıyağı tencereye alıp, tereyağı eriyince yemeklik doğranmış soğanı ilave edip rengi dönene dek soteleyin. Salça ekleyip bir iki karıştırın. Yıkanıp kurulanmış fasulyeyi verev doğrayıp tencereye ilave edin ve ara sıra karıştırarak soteleyin. Tuzunu ayarlayın. Sıcak su katıp, kapağı kapalı olarak ve kısık ateşte hafif yumuşayana dek pişirin. Bulgur ekleyip, karıştırın. Kapağını kapatıp bulgur yumuşayana dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

FIRINDA PİLAVLI PATLICAN

6-8 KİŞİLİK

6 adet kemer patlıcan
3-4 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz

PİLAV İÇİN:
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1/2 kg kuşbaşı et
3 su bardağı sıcak su
1 çay bardağı badem
2 su bardağı pirinç
1 Türk kahvesi fincanı kuşüzümü
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

ÜZERİ İÇİN:
1 çay bardağı bayat ekmek kırıntısı

1 PATLICANLARI alacalı soyup, uzunlamasına dilimleyin. Pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirip, üzerlerine sıvıyağ sürün ve tuz serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin. Daha sonra orta boy dikdörtgen bir fırın kabının kenarlarından sarkacak şekilde patlıcanları hafifçe üst üste gelecek biçimde yerleştirin.

2 Pilav için tereyağı ve sıvıyağı bir tencere alıp ocağa oturtun. Tereyağı eriyince eti ekleyin ve suyunu salıp yeniden çekene dek soteleyin. Suyunu çektiğinde et sertse üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edip, yeniden suyunu çekene dek pişirin. Bademi yağsız tavada kavurun. Pirinci yıkayıp suyunu süzdükten sonra tencereye ilave edin ve tel tel dökülene dek karıştırarak kavurun. Kuşüzümünü ve bademi katıp, 3 su bardağı sıcak su ekleyin. Tuz ve karabiberini ayarlayıp, kapağı kapalı olarak kaynayana dek harlı, kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte suyunu çekene dek pişirin. Ocaktan alıp 15 dakika demlenmeye bırakın.

3 Pilavı, patlıcanla kaplı fırın kabına hafif bastırarak yerleştirin. Kenarlardan sarkan patlıcanları pilavın üzerine kapatıp, ekmek kırıntısı serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.

mutlaka denegin

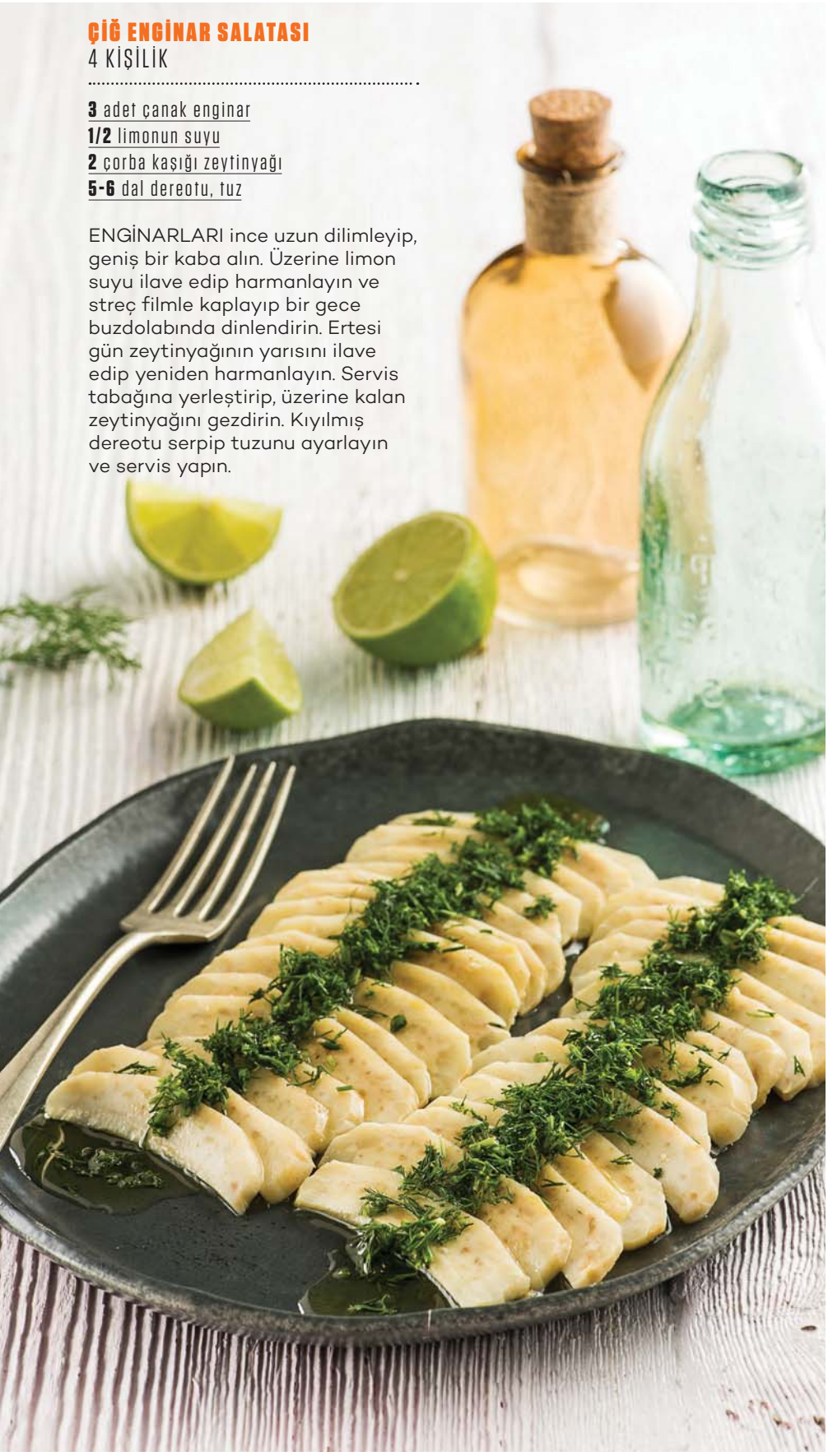
FIRINDA PİLAVLI PATLICAN

Tarifi yan sayfada

ÇİĞ ENGİNAR SALATASI
4 KİŞİLİK

3 adet çanak enginar
1/2 limonun suyu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
5-6 dal dereotu, tuz

ENGİNARLARI ince uzun dilimleyip, geniş bir kaba alın. Üzerine limon suyu ilave edip harmanlayın ve streç filmle kaplayıp bir gece buzdolabında dinlendirin. Ertesi gün zeytinyağının yarısını ilave edip yeniden harmanlayın. Servis tabağına yerleştirip, üzerine kalan zeytinyağını gezdirin. Kıyılmış dereotu serpip tuzunu ayarlayın ve servis yapın.



MEYVE ŞÖLENİ
4-6 KİŞİLİK

3 adet anjelik erik
2 adet şeftali
3-4 adet küçük boy armut
1 adet yeşil elma
4-5 adet kayısı
5 çorba kaşığı esmerşeker
1 tatlı kaşığı tarçın

ÜZERİ İÇİN:
3 çorba kaşığı sıvı krema

SÜSLEMEK İÇİN:
2 çorba kaşığı badem
2 çorba kaşığı file antepfıstığı

MEYVELERİ iyice yıkayıp kurulayın ve kabuklu halde dilediğiniz şekilde dilimleyin. Dilimlenmiş erikleri 1 çorba kaşığı esmerşeker ve 1 tutam tarçınla harmanlayın. Bekletmeden önceden ısıtılmış, tabanı geniş ve düz bir döküm tavada hafif karamelize olana kadar pişirin. Pişen erikleri bir tabağa alın. Tavayı yıkamadan aynı işlemi diğer meyvelere de ayrı ayrı uygulayın. Daha sonra tüm meyveleri hafifçe harmanlayıp, üzerine krema gezdirin. Bademi yapışmaz yüzeyli tavada kavurup, antepfıstığı ile birlikte meyvelerin üzerine serperek servis yapın.

ATIKSIZ SOFRA
SIFIR ATIK, SIFIR İSRAF.

Atıksız mutfak

• Artan veya bozulmaya yaklaşan meyvelerinizi bu tarif ile değerlendirebilirsiniz.

• Meyveleri döküm tava yerine fırında da pişirebilirsiniz.

renga renk

MEYVE ŞÖLENİ

Tarifi
yan sayfada

Farklı kültürel unsurları özgün biçimde kullanarak, etnik ve gelenekseli günümüz dünyasına taşıyan bir tasarım markası olan Omar Baban Design'ın kurucusu ***Omar Baban***, dünya mutfak kültürü ile de yakından ilgilenen bir lezzetsever. Omar Baban, bizim için kendi tasarımı ürünlerin zarafet kattığı, Lübnan, Suriye ve Fas Mutfağı'ndan lezzetlerden oluşan bir davet sofrası hazırladı.

Stilist: **MİNE NARTOP** Fotoğraflar: **ERKİN ÖN**

İlhamı Ortadoğu'dan

Omar Baban Design

Uzun yıllar özel sektörde çalışan ve dünyanın önde gelen sivil toplum kuruluşlarının birçok projesinde danışman olarak görev yapan Omar Baban, 2016 yılında geleneksel unsurların izlerini taşıyan, çağdaş tasarımlardan oluşan bir koleksiyonla Omar Baban Design projesini hayata geçirdi.

Tarih merakı, dünyanın birçok ülkesine yaptığı seyahatler ve bu ülkelerde edindiği zevkler sayesinde farklı kültürleri harmanlama becerisi kazanan Omar Baban, ürünlerinde özellikle Orta Doğu'dan aldığı ilhamla etnik, oryantalist bir tasarım dilini yansıtıyor.

Zamansız ürünlerden oluşan Omar Baban Design koleksiyonlarının ürün yelpazesinde seramik kaseler, tabaklar, yastıklar, battaniyeler, masa örtüleri, peçeteler, abajurlar, tepsiler ve sehpalar yer alıyor.

Tasarımlarının hem kendisini yansıtmasına hem de kullanıma yönelik olmasına önem veren Omar Baban, ürünlerini tercih edenlerin yorumlarına son derece değer veriyor ve onlarla iletişimde olmaktan da keyif aldığını belirtiyor.

www.omarbaban.com
Instagram: @omarbabandesign

AISH AL SARAYA (SARAYIN EKMEĞİ)

8-10 KİŞİLİK

10 dilim tost ekmeği, **1** su bardağı şerbet

ŞERBETİ İÇİN:
1 su bardağı su, **1/2** çay bardağı tozşeker

KREMA İÇİN:
1 su bardağı krema, **2** su bardağı manda kaymağı
1.5 çorba kaşığı tozşeker, **1** çay kaşığı portakal çiçeği suyu

SÜSLEMEK İÇİN:
1/2 su bardağı file antepfıstığı, gül yaprakları

1 ŞERBET için su ve tozşekeri tencereye alıp ocağa oturtun ve tozşeker eriyip, hafif kıvam alana dek kaynatın. Ocaktan alıp soğutun. Tost ekmeklerini ekmek kızartma makinesinde veya tavada altın rengi olana dek önlü arkalı kızartın.

2 Orta boy cam bir kaba yerleştirip, üzerine soğuk şurubu gezdirin. Soğuması için buzdolabında 15 dakika dinlendirin.

3 Krema için tüm malzemeyi mikser yardımıyla karıştırın. Tost ekmeklerinin üzerine eşit şekilde yayıp, file antepfıstığı ve gül yaprakları ile süsleyin. Buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.

KIBBEH (İÇLİ KÖFTE)
6-8 KİŞİLİK

İÇ MALZEME İÇİN:
1 kg az yağlı dana kıyma
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet orta boy ince doğranmış soğan
1/2 su bardağı dolmalık fıstık
Tuz, karabiber

DIŞI İÇİN:
2 su bardağı köftelik ince bulgur
2.5 su bardağı soğuk su
600 gram dana kıyma
1 adet büyük boy rendelenmiş soğan
2 dal nane
Tuz, karabiber

KIZARTMAK İÇİN:
Sıvıyağ

1 İÇ malzeme için zeytinyağını bir tavaya alıp ince doğranmış soğanı ekleyin ve rengi dönene dek kavurun. Üzerine kıyma ekleyip suyunu salıp çekene dek kavurun. Dolmalık fıstık, tuz ve karabiber ekleyip, fıstıkların rengi dönene dek kavurun. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

2 Dışı için bulguru derin bir kaba alıp üzerine su ekleyin ve 30 dakika dinlendirin.

3 Bulgur suyunu çekince kıyma, rendelenmiş soğan, karabiber ve tuz ilave edip tüm malzeme iyice özleşene dek yoğurun. Üzerine nane yapraklarını ekleyip mutfak robotuna alın ve yumuşak bir hamur formu alana kadar çekin.

4 Hazırladığınız harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Parçalardan birini avucunuza alıp oval olacak şekilde yuvarlayın. Ortasını işaret parmağınızla açın ve hazırladığınız iç harçtan koyup kapatın. Kalan malzemeyi de aynı şekilde hazırlayın ve pişirme kağıdı serilmiş bir kaba dizin. Üzerini streç filmle kapatıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

5 Derin bir tencereye hazırladığınız köfteleri kaplayacak kadar sıvıyağ koyup kızdırın. Kıbbehleri içine koyup kızartın. Fazla yağlarını almak için kağıt havlu üzerine çıkarın. 1-2 dakika dinlendirip servis yapın.

otantik

KIBBEH (İÇLİ KÖFTE)

Tarifi
yan sayfada

HUMMUS (HUMUS) 4 KİŞİLİK

2 su bardağı nohut
5 çorba kaşığı tahin
4 diş sarmısak, **1** adet limon
4 çorba kaşığı su
1/2 çay kaşığı tuz

ÜZERİ İÇİN:
6 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tatlı toz kırmızıbiber
1/2 çay bardağı kavrulmuş dolmalık fıstık

NOHUDU bir tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ekleyip haşlayın. Suyunu süzüp kabuklarını tek tek ayıklayın. Haşlanmış nohut, tahin, ince kıyılmış sarmısak, limon suyu, su ve tuzu mutfak robotu veya blender yardımıyla krema kıvamını alana kadar karıştırın. Humus karışımını servis tabağına yayın, orta kısmında hafif bir çukur açın ve zeytinyağı gezdirin. Toz kırmızıbiber ve dolmalık fıstıkla süsleyip servis yapın.

Öneri
Humusun daha lezzetli olması için içine su yerine nohut haşladığınız sudan da koyabilirsiniz.

AUBERGINE BEEF KEFTA (PATLICANLI KÖFTE) 6-8 KİŞİLİK

8 adet kemer patlıcan
1/2 demet maydanoz

KÖFTE İÇİN:
1 kg az yağlı dana kıyma
1 adet büyük boy soğan
2 diş ezilmiş sarmısak
1 çorba kaşığı un, tuz, karabiber

KIZARTMAK İÇİN:
Zeytinyağı

DOMATES SOS İÇİN:
2 kg domates, **3** adet hurma
4 diş sarmısak, **5** çorba kaşığı nar ekşisi
1-2 çorba kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber

1 PATLICANLARI alacalı soyup, boylamasına dilimleyin. Acısını almak için tuzlu suda 15 dakika bekletin. Süzüp, sudan geçirin ve kurulayın. Zeytinyağında kızartıp kenara alın.

2 Köfte için kıyma, ince kıyılmış soğan, dövülmüş sarmısak, un, tuz ve karabiberi bir kaba alıp yoğurun. Hazırladığınız harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp parmak şeklinde köfteler hazırlayın. Zeytinyağında kızartıp kenara alın.

3 Domates sos için domatesin yarısını küp doğrayın. Kalan kısmını 4'e bölüp mutfak robotuna alın. Üzerine hurma, sarmısak, nar ekşisi, tuz ve karabiber ekleyip çekin.

4 Zeytinyağını bir tencereye alıp üzerine küp doğranmış domates ekleyin. 1-2 dakika çevirip üzerine robotta çektiğiniz karışımı ilave edin. Orta ateşte suyunu çekene dek pişirip ocaktan alın.

5 Diğer taraftan kızarttığınız patlıcan dilimlerinin içine 1'er adet köfte koyup, rulo yapın. Daha sonra bir fırın kabına dizin. Hazırladığınız domates sosu üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin. Kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın.

klasik tat

HUMMUS (HUMUS)

Tarifi yan sayfada

BABA GANOUSH (PATLICAN SALATASI)
6-8 KİŞİLİK

3 adet bostan patlıcanı
1/4 su bardağı süzme yoğurt
1/4 su bardağı tahin
2 çorba kaşığı limon suyu
2 diş sarmısak, tuz

SÜSLEMEK İÇİN:
Zeytinyağı, zeytin, pulbiber, maydanoz

PATLICANLARI yıkayıp kurulayın ve bıçakla birkaç yerinden delik açın. Pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine yerleştirip, önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika pişirin. Ilındıktan sonra kabuklarını temizleyin. Küp doğrayıp geniş bir kaba alın. Üzerine yoğurt, tahin, limon suyu, dövülmüş sarmısak ve tuz ilave edip karıştırın. Servis tabağına alıp, orta kısmını hafifçe yükseltin. Üzerine zeytinyağı gezdirin. Zeytin, pulbiber ve maydanozla süsleyerek servis yapın.

Öneri
Patlıcanları fırın yerine ocakta da közleyebilirsiniz. Ocakta közlerken arada bir çevirip her taraflarının yumuşamasını sağlayın.

MUJADDAREH (MÜCEDDERE)
6 KİŞİLİK

1 su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı pilavlık bulgur
1/2 su bardağı sızma zeytinyağı
8-10 adet soğan
1/2 çay kaşığı karabiber, tuz

1 MERCİMEĞİ tencereye alıp üzerini 1 parmak geçecek kadar soğuk su ekleyin. Ocağa oturtun ve yumuşayana dek pişirin. Süzüp kenara alın.

2 Diğer taraftan zeytinyağını bir tencereye alıp üzerine piyazlık doğranmış soğan ve bir tutam tuz ekleyin. Karıştırarak karamel rengi alıp, gevrek bir kıvama gelene dek kavurun. Kavrulmuş soğanın yarısını daha sonra kullanmak üzere delikli kepçe ile tencereden alıp kağıt havlu üzerine çıkarın.

3 Tencerede kalan soğanın üzerine bulgur ekleyin. 1-2 dakika karıştırarak kavurun. Haşlanmış mercimek, su ve tuz ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Kaynayana dek orta kaynadıktan sonra kısık ateşte suyunu tamamen çekene dek pişirip ocağı kapatın. Tencerenin üzerine kağıt havlu kapatıp 10 dakika demlendirin. Kapağını açıp 5 dakika havalandırın ve servis tabağına alın. Üzerine ayırdığınız soğanı ilave edip servis yapın.

Aklınızda bulunsun!
Kavurma işlemi sırasında soğan tencerenin dibine yapışırsa çok az su ekleyip kavurmaya devam edebilirsiniz.

WARAK ARISH (LÜBNAN USULÜ YAPRAK SARMA)
8 KİŞİLİK

60-70 adet salamura üzüm yaprağı
1 kg az yağlı dana kıyma
1 su bardağı pirinç
1/2 kg yeşil erik
2 diş sarmısak
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet büyük boy limonun suyu
Tuz, karabiber

1 BİR tencereye su koyup kaynatın ve altını kapatın. Asma yapraklarını suya koyup 5 dakika bekletin. Yumuşayınca sudan çıkarıp kenara alın.

2 Dolmanın iç malzemesi için kıymayı geniş bir kaba alıp üzerine yıkanıp süzülmüş pirinç, dövülmüş sarmısak, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın.

3 Asma yapraklarından birini düz bir zemine serip üzerine yarım çorba kaşığı kıymalı haçtan koyun. Yaprağın yan kısımlarını harcın üzerine kapatıp, sarın. Kalan yaprakları da aynı şekilde hazırlayın.

4 Düz bir tencerenin tabanına 3-4 adet asma yaprağı koyun. Sarmaları tencerenin orta kısmında yuvarlak bir boşluk kalacak şekilde üzerlerine zeytinyağı ve tuz ekleyerek dizin. Ortadaki boş kısma erikleri yerleştirin. Malzemenin üzerine ısıya dayanıklı bir tabak kapatın. Limon suyu ve sarmaların üzerini 1 parmak geçecek kadar sıcak su ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp orta ateşte 30 dakika pişirin.

Öneri
- Tarifte taze asma yaprağı da kullanabilirsiniz. Taze yaprak alırken daha lezzetli ve yumuşak olan beyaz üzüm yaprağını tercih edin.
- Yaprakların damarlı ve çok büyük olmayanlarını seçin.
- Kullanmadan önce yumuşayana dek sıcak suya batırıp çıkarın.

el emeği

WARAK ARISH (LÜBNAN USULÜ YAPRAK SARMA)

Tarifi yan sayfada

mutluluk KOKUSUNDA SAKLI

mis kokulu

LİMON GLAZE KURABİYE

Tarifi yan sayfada

Aşçının notu

Kurabiye yaparken önemli püf noktalarından biri hamuru buzdolabında dinlendirmektir. Dolapta bekletmediğiniz hamurun içindeki yağ kendini bırakır ve kurabiyede şekilsel bozulmalara sebep olur. Hamurla temas edilen her işlemden sonra hamur buzdolabında dinlenirse daha düzgün şekilde pişer.

MERVE AYDIN
@viledaaa

Tatlıdan tuzluya, peynirliden çikolatalıya dek çay saatlerinin vazgeçilmezi olan kurabiyeler, pişerken çıkardıkları davetkar kokularıyla beraber mutfaklardan mutluluk da yayar... ***Merve Aydın,*** kurabiyeseverler için farklı teknik ve malzemelerle, birbirinden nefis tarifler hazırladı.

Stilist: **SELENAY KÜBRA KOÇER** Fotoğraflar: **ERKİN ÖN**

LİMON GLAZE KURABİYE
6 KİŞİLİK

150 gram (**1** su bardağı) un
60 gram (**1/3** su bardağı) pudraşekeri
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
2 çay kaşığı taze veya kurutulmuş lavanta
110 gram (**7** çorba kaşığı) tereyağı
2 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı vanilya özütü veya **1** paket vanilya

GLAZE İÇİN:
1 adet limonun suyu
300 gram (**2** su bardağından 2 parmak az) pudraşekeri

ÜZERİ İÇİN:
Taze veya kurutulmuş lavanta
Rendelenmiş limon kabuğu

1 UN, pudraşekeri, rendelenmiş limon kabuğu ve lavantayı mutfak robotunda çekin. İçine küp kesilmiş soğuk tereyağını ekleyip çekmeye devam edin. Hamur kum kıvamını almaya başlayınca, 2 adet yumurta sarısı ve vanilya özütünü ekleyip tekrar çekin. Hamuru robottan tezgaha alıp elinizle hafifçe toparlayın. Streç filme sarıp en az 1 saat buzdolabında dinlendirin.

2 Dinlenen hamuru 2 adet pişirme kağıdı arasında 1 cm kalınlığında açın. Hamura dilediğiniz kurabiye kalıplarıyla şekil verin. Pişirme kağıdı serili fırın tepsisine dizip önceden ısıtılmış 170 derece fırında, 8-10 dakika pişirin. Kurabiyelerin altı hafif pembeleşince fırından alıp soğumaya bırakın.

3 Glaze için limon suyunu geniş bir kaba alıp, içine pudraşekerini 4-5 seferde ekleyip iyice karıştırın. Soğumuş kurabiyelerin üzerine sürün. Ufalanmış lavanta ve rendelenmiş limon kabuğuyla süsleyip servis yapın.

LAVA KURABİYE 6-8 KİŞİLİK

300 gram kakaolu fındık kreması, **110** gram (**7** çorba kaşığı) tereyağı
100 gram (**1/2** su bardağı) esmerşeker, **1** adet yumurta
5 ml vanilya özütü veya **1** paket vanilya, **220** gram (**1.5** su bardağı) un
1/2 çay kaşığı tuz, **1/2** paket kabartma tozu
200 gram kıyılmış sütlü çikolata

1 KAKAOLU fındık kremasından 1 çorba kaşığı kadar alın ve aralıklar bırakarak pişirme kağıdı serilmiş bir tepsiye dizin. Derin dondurucuda iyice donana kadar bekletin. Kullanacağınız cupcake kalıplarının kenarlarını çok az tereyağı ile yağlayın.

2 Hamur için tereyağı ve esmerşekeri mikser yardımıyla krema kıvamına gelene kadar çırpın. İyice beyazlaştıktan sonra yumurta ve vanilya özütünü ekleyip tekrar çırpın. Un, tuz ve karbonatı da ekleyip yoğurmaya başlayın. Hamur homojen bir kıvam aldıktan sonra kıyılmış sütlü çikolatayı da ekleyip karıştırın. Hamuru streç filme sarıp 30 dakika buzdolabında dinlenmeye bırakın. Dinlenen hamurdan cevizden biraz daha büyük parçalar koparın ve cupcake kalıplarını ortasında çukur kalacak şekilde iyice kaplayın. Dondurduğunuz kakaolu fındık kremalarını ortalarındaki boşluğa yerleştirin. Hamurdan tekrar küçük parçalar koparıp üzerlerini kapatın.

3 Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, rengi kahverengileşinceye kadar pişirin. Hafif ılındıktan sonra kalıplardan çıkartıp servis yapın.

Öneri

Kurabiyeyi önceden hazırladıysanız, servis etmeden önce biraz ısıtılabilirsiniz.

BİBERİYELİ VE DENİZ TUZLU KRAKER

6 KİŞİLİK

2 çorba kaşığı ince kıyılmış taze biberiye
1 çay kaşığı deniz tuzu
180 gram (**1+1/4** su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tozşeker
1/2 su bardağı su
1.5 çorba kaşığı zeytinyağı

ÜZERİ İÇİN:
1 adet yumurta sarısı veya **1/2** çay bardağı su
2 çorba kaşığı deniz tuzu

1 UN, tuz, tozşeker ve kıyılmış biberiyeyi mutfak robotunda çekin. İyice karıştırdıktan sonra 2-3 seferde su ve zeytinyağını ekleyin. Hamur toparlanıp kıvam aldıktan sonra tezgaha alıp elinizle toparlayın. Streç filme sarıp buzdolabında en az 2 saat dinlendirin.

2 Ardından 2 adet pişirme kağıdı arasında olabildiğince ince açın. Bıçak yardımıyla dilediğiniz şekilde kesin. Krakerleri pişirme kağıdı serili fırın tepsisine dizin. Üzerine dilerseniz su, dilerseniz çırpılmış yumurta sarısı sürüp tuz serpiştirin.

3 Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, 15-20 dakika renkleri değişene kadar pişirin. Fırından alıp soğuduktan sonra servis yapın.

Aşçının notu

Eğer krakerlerin üzerine yumurta sarısı sürerseniz, klasik tuzlu kurabiyeler gibi kızarık bir görüntü elde edersiniz. Fakat sadece su sürmek isterseniz daha beyaz bir görüntü elde ederken, serpiştirdiğiniz deniz tuzunun yapışmasını sağlamış olursunuz.

BOL ÇİKOLATALI KURABİYE 6 KİŞİLİK

175 gram bitter çikolata
45 gram (**3** çorba kaşığı) tereyağı
150 gram (**1** su bardağı) un
3 çorba kaşığı silme kakao
1/2 paket kabartma tozu
1/2 çay kaşığı tuz, **1** çay kaşığı espresso
150 gram (yaklaşık **3/4** su bardağı) esmerşeker
2 adet yumurta, **5** ml vanilya özütü
90 gram damla çikolata

BİTTER çikolata ve tereyağını karıştırıp ocakta veya mikrodalga fırında eritin. Kenara alıp soğumaya bırakın. Un, kakao, kabartma tozu ve tuzu bir kapta karıştırın. Soğumuş çikolatanın içine espresso ve esmerşekeri ekleyip karıştırın. Ardından vanilya özütü ve yumurtaları çikolatalı karışıma teker teker ekleyip kaşık yardımıyla karıştırmaya devam edin. Yumurtalar iyice karıştıktan sonra unlu karışımı da ekleyip kaşıkla karıştırmaya devam edin. Hamur ele yapışmayan ve şekil verilebilecek kıvama geldiğinde damla çikolata ekleyin. Hamurdan cevizden biraz daha büyük parçalar koparın. Elinizle yuvarlayıp hafif yassılaştırın ve pişirme kağıdı serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 15-18 dakika pişirin. Hafif soğuduktan sonra servis yapın.

Aklımızda bulunsun!

- Hamur malzemesini karıştırdıktan sonra elinize yapışıyorsa streç filme sarıp buzdolabında dinlendirebilirsiniz veya 1-2 çorba kaşığı daha un ekleyebilirsiniz.
- Kurabiyeler fırından çıktığında henüz çok sıcakken üzerine çikolata parçaları batırırsanız, daha iştah açıcı bir görüntü ve yoğun çikolata lezzeti elde edersiniz.
- Kurabiyeyi mikr dalga fırında ısıtarak da servis edebilirsiniz.

SİMİT KURABİYE
8 KİŞİLİK

HAMURU İÇİN:
350 gram (**2.5** su bardağı) un
75 gram rendelenmiş parmesan peyniri
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
225 gram küp kesilmiş soğuk tereyağı

ÜZERİ İÇİN:
1 adet çırpılmış yumurta sarısı
1'er çorba kaşığı susam, çörekotu, mavi haşhaş

ARASI İÇİN:
8 çorba kaşığı krem peynir veya sade quark

1 HAMUR için tereyağı hariç tüm malzemeyi mutfak robotuna alıp karıştırın. Soğuk tereyağını da ekleyip iyice karışana kadar çekin. Hamur toparlanmaya başlayınca robottan alın. İki elinizle hamuru çok ısıtmadan yoğurun. Hamur homojen bir kıvam alınca streç filme sarıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

2 Dinlenen hamuru iki adet pişirme kağıdı arasında merdane yardımıyla 1 cm'den daha ince açın. Klasik çay bardağıyla veya aynı ağız genişliğinde yuvarlak kurabiye kalıbıyla hamuru kesin. Yuvarlakların yarısını pişirme kağıdı serili fırın tepsisine yerleştirin. Kalan yarısını daha küçük yuvarlak bir kalıpla ortalarında yuvarlak boşluklar olacak şekilde kesin. Bu parçaları da pişirme kağıdı serili fırın tepsisine yerleştirin.

3 Ortasında boşluk olan kurabiyelerin üzerine çırpılmış yumurta sarısını sürün. Susam, çörekotu ve mavi haşhaş karışımı serpin. Tüm kurabiyeleri önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15-18 dakika rengi kahverengileşinceye kadar pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Krem peyniri veya quarkı iyice çırpın. Kıvam aldıktan sonra düz kurabiyelere sürün. Üzerine ortası delik olan kurabiyeleri kapatıp servis yapın.

Öneri
Kurabiyelere süreceğiniz peynire kıyılmış taze baharatlar da ekleyebilirsiniz.

yaz sofralarına

Sıcak yaz günlerinde en fazla tükettiğimiz soğuk içecekleri en şık haliyle sunabileceğiniz farklı ürünleri sizin için derledik.

Hazırlayan: **MİNE NARTOP**

79.99 TL **IKEA**

39.99 TL
PERABULVARI.COM

149.99 TL **PERABULVARI.COM**

32 TL **PORLAND**

205 TL **PAŞABAHÇE MAĞAZALARI**

39.99 TL **IKEA**

429 TL **MUDO**

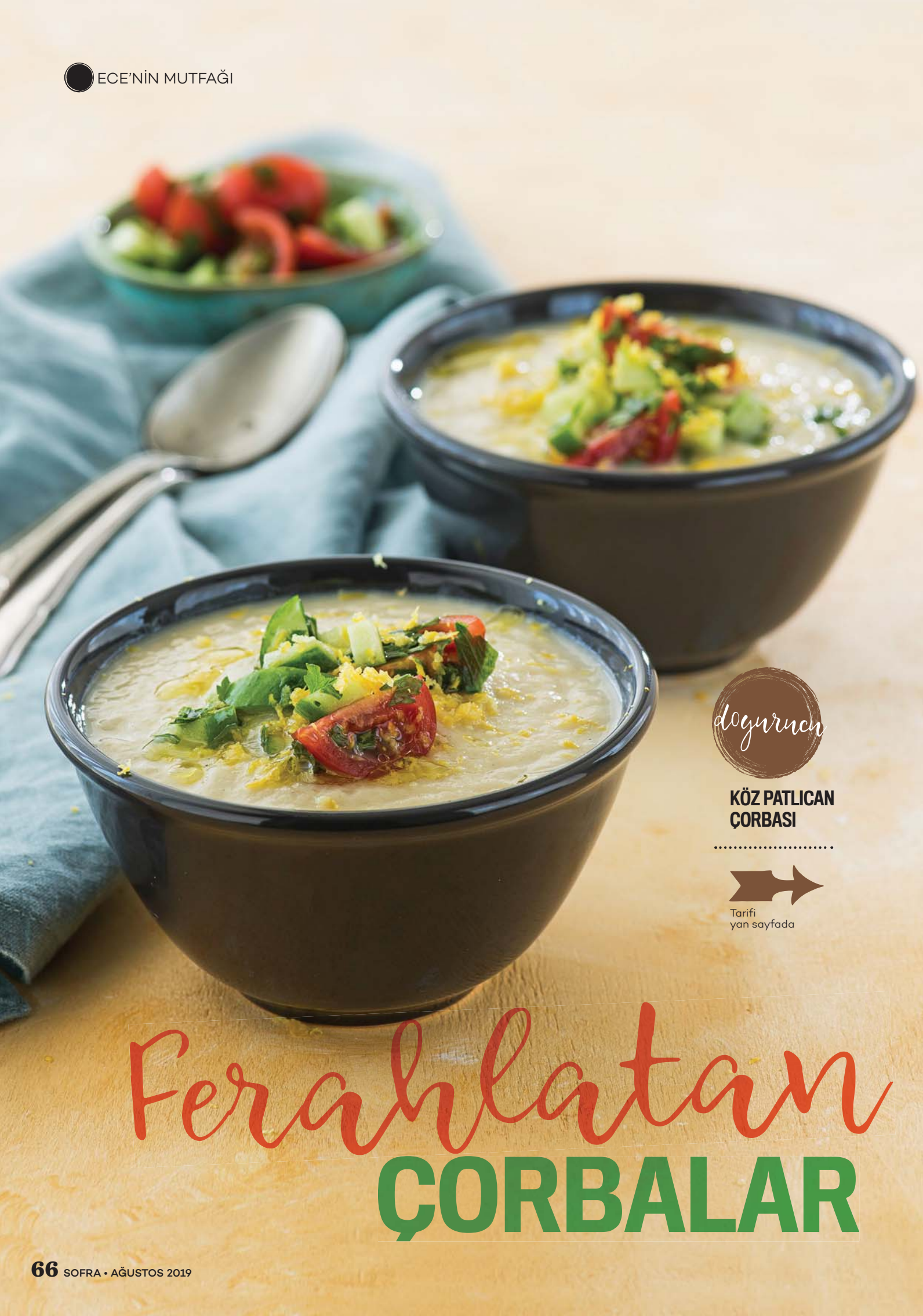
9.95 TL **MUDO**

6.50 TL **PAŞABAHÇE**

5.30 TL **PAŞABAHÇE**

32.49 TL
PORLAND

49.90 TL **LİNENS**



doyurucu

KÖZ PATLICAN ÇORBASI

Tarifi yan sayfada

Ferahlatan ÇORBALAR

ECE TAŞTAN
@ece_tastan

Pratik ve besleyici yiyeceklerin başında gelen çorbalar, soğuk olarak hazırlandıklarında yaz sofralarına serinlik ve lezzet katar. ***Ece Taştan***, her mevsim çorbadan vazgeçemeyenler için hem tek başına öğün yerine geçebilecek hem de başlangıç olarak ikram edilebilecek soğuk çorbalar hazırladı.

Stilist: **SELENAY KÜBRA KOÇER** Fotoğraflar: **ERKİN ÖN**

KÖZ PATLICAN ÇORBASI
2-4 KİŞİLİK

3 adet közlenmiş patlıcan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
2 diş sarmısak
1 adet domates
4 çorba kaşığı yoğurt
Tuz, karabiber, pulbiber

ÜZERİ İÇİN:
7-8 adet kiraz domates
1 adet salatalık
7-8 dal maydanoz

ZEYTİNYAĞINI bir tavada ısıtıp ince kıyılmış soğan ve sarmısağı karamelize olana kadar soteleyin. Hafif ılındıktan sonra tüm malzemeyi mutfak robotunda pürüzsüz bir kıvam alana kadar çekin. Çorbayı kaselere alın. Üzeri için kiraz domatesleri dörde bölün. Salatalığı küçük küp doğrayın. Maydanozu ince kıyıp domates ve salatalıkla harmanlayın. Çorbanın üzerine yerleştirip servis yapın.

Öneri
Köz patlıcan çorbasına 1 adet büyük boy közlenmiş domates veya kırmızı biber ilave edebilirsiniz.

KARPUZ ÇORBASI 4-6 KİŞİLİK

1/2 kg karpuz, **2** adet misket limonu
1 adet chili biberi, **1** adet avokado, **1** adet salatalık
4-6 dal kişniş yaprakları, tuz, karabiber pulbiber

KARPUZUN çekirdeklerini temizleyip, mutfak robotunda çekin. Ardından pürüzsüz bir kıvam alması için süzgeçle süzün. Misket limonlarının önce kabuklarını rendeleyin. Sonra da suyunu sıkıp karpuz suyuna ekleyin. Chili biberi, salatalık ve avokadoyu küçük küp doğrayın ve karışıma ekleyin. Tuz, karabiber ve pulbiber ekleyin. Kişniş yaprağıyla süsleyerek servis yapın.

KÖZLENMİŞ SOĞUK DOMATES ÇORBASI 2-4 KİŞİLİK

3 adet büyük boy domates, **2** çorba kaşığı zeytinyağı
4-5 dal taze kekik, **1** çorba kaşığı kapari çiçeği
1 çorba kaşığı Worcestershire sosu, tuz

KARAMELİZE SOĞAN İÇİN:
1 adet soğan, **3** çorba kaşığı zeytinyağı
2 diş dövülmüş sarmısak

ÜZERİ İÇİN:
1/4 demet fesleğen, **1/2** paket hellim peyniri

DOMATESLERİN kabuklarını soyup, dilimleyerek kekik, zeytinyağı ve tuzla harmanlayın. Karışımı fırın kabına yayıp önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15-20 dakika közleyin. Mutfak robotunda közlenmiş domates, kapari ve Worcestershire sosunu çekin. Karamelize soğan için zeytinyağını ısıtıp üzerine ince piyazlık doğranmış soğan ekleyin. Rengi dönene dek kavurup dövülmüş sarmısak ekleyin ve 1-2 dakika soteleyip ocaktan alın. Üzeri için hellim peynirini küçük küp kesin ve yağsız tavada kızartın. Çorbayı servis kaplarına pay edip üzerini karamelize soğan, hellim peyniri ve fesleğenle süsleyerek servis yapın.

KARİDESLİ THAI USULÜ GAZPACHO 4-6 KİŞİLİK

10 adet jumbo karides, **2** adet domates
1 adet küçük boy soğan, **1** adet dolmalık sarı biber
1 adet salatalık, **1/4** demet fesleğen
1 çay kaşığı rendelenmiş taze zencefil
1 adet lemon grass veya **2-3** yaprak limon otu
2 çorba kaşığı Thai balık sosu, **1** su bardağı hindistancevizi sütü
1 çorba kaşığı zeytinyağı, tuz, karabiber

ÜZERİ İÇİN: **1** adet dolmalık sarı biber, **1/4** demet taze kişniş
Rendelenmiş misket limonu kabuğu

DOMATES, soğan, dolmalık sarı biber, salatalık ve fesleğeni mutfak robotunda çekin. Domatesli karışıma rendelenmiş taze zencefil, ince kıyılmış lemon grass, Thai balık sosu, hindistancevizi sütü, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Buzdolabında 1 saat bekletin. Zeytinyağını bir tavaya alıp, karidesleri orta ateşte pişirin. Soğuk çorbayı servis kaplarına pay edip kenarlarına karides yerleştirin. Üzerini küp doğranmış dolmalık sarı biber, rendelenmiş misket limonu ve kıyılmış kişnişle süsleyerek servis yapın.

FESLEĞENLİ AYRAN AŞI 2-4 KİŞİLİK

2 demet fesleğen, **2** su bardağı yoğurt
1 su bardağı süzme yoğurt
1 su bardağı su, **1/4** demet nane
4 adet salatalık, **250** gram haşlanmış nohut
1 çay bardağı haşlanmış kinoa, tuz

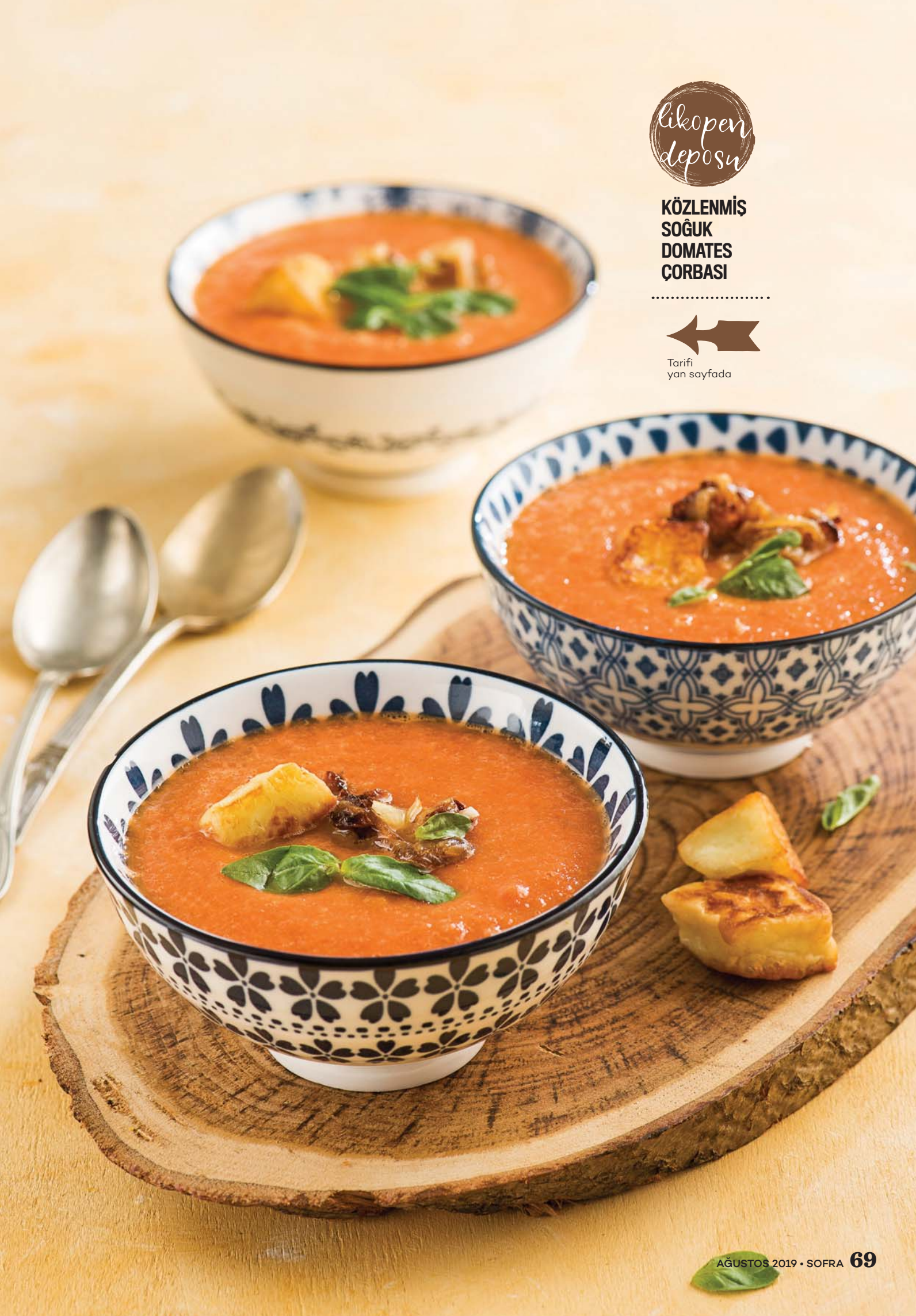
ÜZERİ İÇİN:
Fesleğen yaprakları, zeytinyağı
Rendelenmiş limon kabuğu

YOĞURT, süzme yoğurt, su, fesleğen, nane ve 2 adet salatalığı mutfak robotunda pürüzsüz bir kıvam alana kadar çekin. Kalan salatalıkları küçük küp doğrayın. Fesleğenli karışıma haşlanmış nohut, kinoa, doğranmış salatalık ve tuz ekleyip karıştırın. Buzdolabında 1-2 saat bekletip fesleğen yaprakları, zeytinyağı ve rendelenmiş limon kabuğuyla süsleyerek servis yapın.

likopen deposu

KÖZLENMİŞ SOĞUK DOMATES ÇORBASI

Tarifi
yan sayfada



İstanbul'da KARADENİZ rüzgarı

O bir klasik

MIHLAMA

Tarifi yan sayfada

Hamsiden mıhlamaya kadar Karadeniz Mutfağı'nın eşsiz lezzetlerini sevenleriyle buluşturan Nalia, hem klasik tatları hem de kendi geliştirdiği özel reçeteleriyle 2006 yılından bu yana misafirlerini ağırlıyor. Karadeniz Mutfağı'nın özel tariflerini tüm püf noktalarıyla beraber Nalia'nın mutfağından aldık.

Stilist: **SELENAY KÜBRA KOÇER** Fotoğraflar: **ERKİN ÖN**

MIHLAMA
2-4 KİŞİLİK

2 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı mısır unu
100 gram doğranmış Trabzon tel peyniri
1 su bardağı su, 1 tutam tuz

TEREYAĞINI bir tavada eritip mısır ununu ekleyin. Esmerleşene kadar iyice kavurun. Rengi değiştikten sonra yavaşça su ve tuz ilave edin. Kaynayana kadar kısık ateşte karıştırarak pişirin. Muhallebi kıvamına gelen karışıma, peynir ekleyip karıştırmaya devam edin. Peynir tamamen kaybolup tel tel uzamaya başlayınca kısık ateşte, hiç karıştırmadan 1-2 dakika pişirin. Hafif dibi tutup yağı üzerine çıkınca ocaktan alın ve servis yapın.

Aşçının notu
Karadeniz'e özgü bu lezzet "muhlama" veya "kuymak" adlarıyla da bilinir.

KARALAHANA ÇORBASI
4-6 KİŞİLİK

250 gram karalahana
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı iç yağ, **1** adet soğan
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çay bardağı haşlanmış barbunya
1/2 su bardağı haşlanmış mısır yarması
1 litre su (5 su bardağı)
2 çorba kaşığı mısır unu
Tuz, karabiber, pulbiber

1 LAHANALARI yıkayıp ince doğrayın ve hafifçe haşlayın. Ayrı bir tencerede sıvıyağ, tereyağı ve iç yağı eritin. Küp doğranmış soğan ekleyip kavurun. Rengi döndükten sonra biber salçası katıp kavurmaya devam edin. Suyunu ayarlayıp, haşlanmış barbunya, mısır yarması, lahana, tuz ve baharatları da ekleyip 30 dakika kısık ateşte pişirin.

2 Mısır ununu bir kaseye alın ve üzerine 1-2 kepçe kaynayan çorba suyundan ekleyip açın. Daha sonra çorbaya ekleyip topaklanmaması için sürekli karıştırın. Bir-iki taşım kaynatın ve sıcak servis yapın.

HAMSİ ÇİLİHTASI
2 KİŞİLİK

10-12 adet ayıklanmış ve kılçığı çıkarılmış hamsi
2-3 adet pazı yaprağı
5'er dal maydanoz ve nane
5-6 dal taze soğan
4 çorba kaşığı mısır unu
1 su bardağı un
2 adet yumurta
1/2 çay bardağı su
Tuz, karabiber

KIZARTMAK İÇİN:
2 çorba kaşığı sıvıyağ

AYIKLANMIŞ hamsileri küp doğrayın. Tüm yeşillikleri ince kıyın. Yumurta hariç tüm malzemeyi iyice karıştırın. Ayrı bir kapta yumurtaları iyice çırpıp karışıma ekleyin ve homojen bir karışım haline gelene dek karıştırın. Orta boy bir tavaya sıvıyağı döküp ısıtın. Hazırladığınız karışımdan kepçe yardımıyla alıp, krepten biraz daha kalın olacak şekilde tavaya dökün. Kısık ateşte önlü arkalı ve içini çekene dek pişirin ve sıcak servis yapın.

TURŞU KAVURMA
2-4 KİŞİLİK

200 gram fasulye turşusu
1 adet orta boy soğan
1 adet kırmızı biber
1 çorba kaşığı tereyağ

FASULYE turşusunu 2 kere iyice yıkayın ve 30'ar dakika tuzunu almak için suda bekletin. Ardından kurulayıp kenara alın. Fasulyeleri 2 parmak kalınlığında kesin. Soğanı ince piyazlık, kırmızı biberi jülyen doğrayın. Tereyağını bir tavada ısıtın. Önce soğanları kavurun. Soğanlar şeffaflaşınca kırmızı biberi ekleyip yumuşayana kadar sotelemeye devam edin. En son fasulyeleri ekleyip 3-4 dakika soteleyin ve ocaktan alın. Sıcak veya soğuk, dilediğiniz gibi servis yapın.

KARALAHANA SARMASI
12-14 KİŞİLİK

2 kg karalahana

İÇ MALZEMESİ İÇİN:
500 gram dana zırh kıyması
2 adet büyük boy ince kıyılmış soğan
250 gram yıkanmış pirinç
1/2 demet ince kıyılmış maydanoz
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
3-4 diş ezilmiş sarmısak
2-3 çorba kaşığı sıvıyağ, tuz

SOSU İÇİN:
100 gram tereyağ
1 çorba kaşığı biber salçası
2.5 litre su
Tuz, karabiber

1 İÇ malzemesi için tüm malzemeleri iyice karıştırıp yoğurun. Buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

2 Lahana yapraklarının saplarını kesip çok hafif haşlayın ve ardından soğuk suya atın. Haşlanmış lahana yapraklarının içine tepeleme 1 çorba kaşığı (yaklaşık 30 gram kadar) harçtan koyup sıkıca sarın. 8-10 adet lahana yaprağını tencerenin dibine dizin. Üzerine hazırladığınız sarmaları yerleştirin.

3 Sos için tüm malzemeyi bir tencereye alıp karıştırın ve kaynatın. Tencerenin genişliğinde bir tabağı içi sarmaların üzerine denk gelecek şekilde yerleştirin. Sıcak sosu ekleyip yaklaşık 40-50 dakika kısık ateşte pişirin.

Öneri
Bu yemeği karalahana yerine pazı veya pancar yaprağı ile de hazırlayabilirsiniz.

pür lezzet

KARALAHANA SARMASI

Tarifi
yan sayfada

ÇAYELİ KURUFASULYESİ 10-12 KİŞİLİK

1 kg haşlanmış şeker fasulye
250 gram kuşbaşı dana kürek eti
250 gram tereyağı
1 adet büyük boy soğan
150 gram salça
1 tatlı kaşığı tozşeker
1/2 limon, tuz
2.5 litre + **1** çay bardağı sıcak su

KUŞBAŞI dana etini, kaynayan suyun içinde bir taşım kaynatın ve üzerindeki köpüğü alın. Derin bir tencerenin içine tereyağını alıp ısıtın. Yemeklik doğranmış soğan ilave edip kavurun. Köpüğü alınmış eti ilave edip kavurmaya devam edin. Salça, 1 çay bardağı sıcak su, tuz ve şekeri karıştırıp tencereye ekleyin. Kısık ateşte yaklaşık 40 dakika salçayı kavurun. Kavururken suyu biterse, yeniden sıcak su ekleyin. Daha sonra tencereye haşlanmış fasulye, 2.5 litre sıcak su ve limonu ekleyip karıştırın. Kısık ateşte ara ara köpüğünü alarak 15-20 dakika pişirin. Ardından fırın kabına veya güvece alın. Önceden ısıtılmış 250 derece fırında 40 dakika pişirin. Sürenin sonunda fırının ısısını 180 dereceye indirip 30 dakika daha pişirin. İçindeki limonu alarak servis yapın.

NALİA MISIR TATLISI
20 KİŞİLİK

300 gram mısır unu
3 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı mısır yağı
2 çorba kaşığı mısır nişastası
3 çorba kaşığı tozşeker
1 paket kabartma tozu
3/4 tatlı kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz, **3** adet yumurta
1/4 su bardağı süt, **350** ml krema
80 ml portakal suyu
2 çorba kaşığı sıvıyağ

ŞERBETİ İÇİN:
650 gram tozşeker
4 su bardağı su
4-5 damla limon suyu
1 adet çubuk tarçın

EKŞİ KREMA İÇİN:
300 gram süzme yoğurt
200 ml krema
1/2 su bardağı süt
1/2 su bardağı tozşeker
1 paket vanilya

1 TEREYAĞI ve mısır yağını ısıtıp mısır ununu ekleyin ve kısık ateşte, renk değiştirmeyecek şekilde kavurun. Sıvıyağ hariç tüm malzemeyi ayrı bir kapta karıştırın. Kavrulmuş mısır ununu da karışıma ekleyip çırpıcı yardımıyla çırpın. Sıvıyağ ile yağlanmış bir fırın tepsisine kalınlığı 1 cm olacak şekilde dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30-35 dakika pişirin.

2 Şerbeti için tozşeker, su ve tarçın çubuğunu tencereye alıp kaynatın. 15 dakika kadar kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyip ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Sıcak şerbeti tatlının üzerine döküp çekene kadar bekleyin.

3 Krema için tüm malzemeyi bir kaba alıp çırpın. Tatlı şerbeti çekip soğuduktan sonra üzerini ekşi krema ile kaplayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 10 dakika pişirin. 1 gece bekletip ertesi gün 200 derece fırında, üzeri iyice kızarana kadar pişirin. Dilediğiniz şekilde servis yapın.

ATIKSIZ SOFRA
SELDA GÜLEÇ
@sgimalathane

ferah tat

LİMON KABUĞU JÖLESİ

Tarifi yan sayfada

KABUK DEYİP geçmeyin!

Meyvesini yedikten sonra görmezden gelinip çöpe atılan muz, ananas ve limon kabuklarını değerlendirerek, damakları farklı tatlarla buluşturup kabukları sofralara buyur eden SG İmalathane'nin kurucusu ***Selda Güleç***'in tarifleri, mutfaktaki atığı en aza indirmeye yardımcı oluyor.

Stilist: **SELMA ŞEN**
Fotoğraflar: **ERKİN ÖN**

LİMON KABUĞU JÖLESİ

1 adet limonun suyu
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
2 su soğuk bardağı su
2 çorba kaşığı nişasta
6 çorba kaşığı tozşeker

LİMON suyu ve limon kabuklarını bir tencereye alıp, üzerine soğuk su ilave edin. Kaynama noktasına gelmeden nişasta ve tozşekeri ekleyin. Daha sonra kaynayana dek sürekli karıştırarak pişirin. Kaynadıktan 5 dakika sonra ocaktan alın. Servis kaselerine alarak 4-6 saat buzdolabının alt rafında dinlendirin. Dilediğiniz şekilde süsleyip soğuk olarak servis yapın.

Öneri

Bu jöleyi keklerinizde veya sütlü tatlı hazırlarken de kullanabilirsiniz.

2 KİŞİLİK

MUZ KABUĞU JAMBONU

2 adet olgunlaşmış muzun kabuğu
2-3 çorba kaşığı sirke
3 çorba kaşığı soya sosu
1 çorba kaşığı akçaağaç şurubu
1 adet közlenmiş kırmızı biber
1 diş sarmısak veya **1/2** çay kaşığı toz sarmısak
1 çorba kaşığı zeytinyağı

KIZARTMAK İÇİN:
Sıvıyağ

MUZ kabuklarının iç yüzeylerindeki beyaz kısımlarını çorba kaşığı yardımı ile sıyırın. Kabukların kalan kısımlarını sirkeli suda 2-3 dakika beklettikten sonra iyice yıkayın. Diğer taraftan soya sosu, akçaağaç şurubu, közlenip ezilmiş biber, rendelenmiş sarmısak ve zeytinyağını iyice karıştırın. Muzları bu karışımla harmanlayıp en az 10 dakika en fazla 1 saat dinlendirin. Kızgın sıvıyağda kızartıp, ılık veya soğuk servis yapın.

ATIKSIZ SOFRA
SIFIR ATIK, SIFIR İSRAF.

ANANAS TAPACHE
2-4 KİŞİLİK

1 adet ananasın kabuğu
1 adet fındık büyüklüğünde taze zencefil
4 çorba kaşığı esmerşeker
3 adet karanfil
1 adet çubuk tarçın
Yeteri kadar içme suyu

ANANASI dilimleyip kabuklarını gelişigüzel doğrayın ve cam bir kavanoza yerleştirin. Üzerine küçük parçalara ayrılmış zencefil, şeker, karanfil ve çubuk tarçını ekleyin. Kabukların üzerini geçecek kadar su ilave edip, kavanozun ağzını temiz bir bezle örterek 6-8 saat oda sıcaklığında dinlendirin. Daha sonra bezi alıp, kavanozun kapağını sıkıca kapatın ve 3-4 gün buzdolabında dinlendirin. Suyunu süzüp arzunuza göre buz ilave ederek servis yapın.

ATIKSIZ SOFRA
SIFIR ATIK, SIFIR İSRAF.

Sofra Özel

EN İYİ 100 TARİF

serisinin yeni kitabı bayilerde

KALIN KAPAK
SPİRAL CİLT
KUŞE BASKI

Pilavlık, köftelik, esmer, sefer kitel, firik ve siyez gibi farklı bulgur çeşitleri ile hazırlanan; çorbadan sarmaya, pilavdan etli yemeğe ve köfteden tatlıya tamamı denenmiş 100 tarif

TURKUVAZ
DERGİ

İndirim zamanı

Linens, ev tekstili ve dekorasyon sevenleri yaz sezonu ürünlerinde geçerli indirim fırsatı ile buluşturuyor. "Raflar Boşalıyor" kampanyası ile 31 Ağustos'a kadar seçili ürün gruplarında yüzde 70'e varan indirim sunuyor.

Lezzetli hamur işleri

Beko'nun yeni buhar destekli mini fırını Beko BMF 30 QB, yüksek sıcaklıklara buhar desteğiyle hızlı biçimde ulaşarak yemekleri ve hamurişlerini kurutmadan, içindeki suyu koruyarak, dışı çıtır içi yumuşacık olacak şekilde pişiriyor.

Yıldızlı şeften özel menü

İstanbul'un nostaljik semti Karaköy'de bulunan The House Hotel Karaköy'ün teras katındaki Kasa Lokanta & Bar, Michelin Yıldızlı Şef Jaume Puigdengolas'ın özel menüsüyle konuklarını ağırlıyor. www.kertenhospitality.com

Yaz sıcaklarına

Aloe Vera'nın şifalı gücünü ürünleriyle buluşturan LR Health & Beauty, jel içecekleri ile hayata sağlık katıyor. LR Lifetakt Aloe Vera Jel İçecekler ile hazırlanan smoothie'ler fit ve sağlıklı bir yaz için içecek alternatifleri sunuyor.

Şık sunumlar

Paşabahçe, servis ürünlerinden oluşan Patisserie ailesini yeni ürünlerle genişletiyor. Büyük ebatlı yeni Maxi Patisserie farklı versiyonları ile tatlıları ve pastaları daha rahat ve şekli bozulmadan servis etmeyi sağlıyor.

Pratik lezzetler

Duru Bulgur, inovatif ürün grubu Duru Pratik ailesini genişleterek 400 gram ağırlığındaki haşlanmış mısırı mutfaklarla buluşturdu. Duru Pratik Mısır, salatadan mezeye, pilavdan çorbaya her tarife lezzet katıyor.

Dönerseverlere...

Yaprak döneri günlük olarak hazırlayan, dana etini Isparta'dan, kuzu etini Çanakkale Biga'dan temin eden Aksaray'daki Tarihi Demirci Döner Lokantası, İstanbul'daki ikinci şubesini Ataşehir Watergarden'da açtı.

Yeni eğitim merkezi

Köpeklerin davranış sorunları ve rehabilitasyonu alanlarında çalışan Berker Arslan, Beykoz'da açtığı BAC Team adlı köpek aktivite ve eğitim merkezinde, köpeklerin sosyalizasyon eğitim ve aktiviteleri için eğitmenler gözetiminde hizmet veriyor.

Fermente lezzet

Geleneksel yöntemlerle hazırlanan, zengin besin değeri ve yoğun aromatik özelliği ile eşsiz bir tada sahip olan Polonez'in yeni fermente sucuğu sofralar için yepyeni bir lezzet keşfi sunuyor.

Lezzet Hikayeleri

Ekici, 2017 yılında başlattığı Lezzet Hikayeleri yolculuğuna 2018 yılında Aydın, Balıkesir, Elazığ, Mersin, Samsun ve Sivas'ta devam ederek, gizli kalmış lezzetleri Ekici Lezzet Hikayeleri kitabının ikincisinde bir araya getirdi.

İtalyan lezzetleri

Nisan ayında Vadiistanbul'da açılan Lo Zio, İtalyan Şef Enzo Filippo Paglini yönetimindeki mutfağı ve farklı bir yaklaşımla hazırlanan sunumlarıyla İtalyan lezzeti tutkunlarını ağırlıyor. Tel: (0212) 285 03 01

Güneşten korunun

Diadermine, cildi zamana ve güneşe karşı korumak amacıyla geliştirdiği LIFT+ serisini Watsons ile birlikte İstanbul Ortaköy'deki Feriye Palace'ta gerçekleştirdiği bir organizasyonla basın mensubu ve influencer'lara tanıttı.

Bayramda ağızlar tatlansın

Çikolatanın eşsiz lezzetini yumuşacık krema dolgusu ve çıtır patlaklarla buluşturan Şölen Octavia'nın fındıklı, sütlü, bitter ve hindistancevizli çeşitleri Bayram keyfini şölene dönüştürüyor.

Mutfakta hareket var

Şef Eyüp Kemal Sevinç'in Lezita ürünleri ile hazırladığı ve tüketiciler tarafından belirlenen tarifler, Lezita'nın sosyal medya hesaplarında, Youtube kanalında ve acabanepisirsek.com'da lezzetseverlerle buluşuyor.

3 ödül birden

Fairmont Quasar İstanbul'da yer alan Aila "World Luxury Restaurant Awards" tarafından Türk mutfağı kategorisinde "Altın Madalya", yemek sunumu kategorisinde "Doğu Avrupa Bölgesi Birincisi" ve özgün lüks deneyimler kategorisinde "Ülke Birincisi" ödülüne layık görüldü.

Doğayı koru

Doğadaki karbon salınımının zararlı etkilerini en aza indirmeyi hedefleyen MNG Kargo, bu kapsamda 100'den fazla şubesinde ve 200 elektrikli bisikletle dağıtımlarını yapmaya başladı.

Türk kahvesine pratik dokunuşlar

Profilo'nun Türk kahvesi makinesi Kahvedan, tek seferde 6 fincan kahve hazırlayabilme özelliği ile kalabalık Bayram buluşmalarına keyif katıyor. Kahvedan'ın küçük, orta ve büyük olmak üzere üç farklı fincan seçeneği bulunuyor.

Bayram ruhu

Divan Pastaneleri, yenilenen pralin çeşitleri ve katkı maddesi içermeyen doğal lokumlarıyla Kurban Bayramı'nı karşılıyor. Ayrıca şık tasarımlı kutularıyla Bayram hediyesi arayanlara pek çok alternatif sunuyor.

İtalyan lezzetleri Bodrum'da

Geçen yıl Bodrum Küçükbük'te sezona iddialı bir giriş yapan Serafina Mare, bu yıl da iddiasını sürdürüyor. Beach ve restoran hizmeti veren ve bu sezon residence kısmını da açan mekan, sunduğu İtalyan lezzetleri ile de dikkat çekiyor.

"50 Peynirli Şehir Balıkesir" ödül aldı

Balıkesir Belediyesi Kırsal Hizmetler Dairesi'nin desteği, Berrin Bal Onur ve Neşe Aksoy Biber'in araştırmaları ile Balıkesir peynirlerinin kayıt altına alındığı "50 Peynirli Şehir Balıkesir" kitabı, uluslararası kitap yarışması Gourmand Cookbook Award 2019'da peynir ve süt ürünleri kategorisinde dünyanın en başarılı kitabı seçildi.

Bir bayram klasiği

Çikolata ve şekerleme çeşitleriyle Bayram ikramlarına lezzet ve tat katan Ülker Çikolatin ve Ece Çikolata'nın hediyelik, şeffaf kutu ve poşet ambalaj seçenekleri bulunuyor.

İstanbul'da Antep rüzgarı

Gaziantep'in meşhur lezzetleri Watergarden Nostalji Sokağı'nda, bir araya geldi. Sokakta, Şiveydiz Restoran, Dülük Baba, Mıstık Usta, Katmerci Mamed Usta ve birçok Antep restoranı yer alıyor.

Renkli yaz sofraları

Karaca, yaz aylarının popüler yerlerinden Alaçatı ve Ege'nin ismini taşıyan özel serilerinin yanı sıra Fame, Grace Mint, Petek ve Marodise yemek takımları ile yaz sofralarını süslüyor.

Sahillerdeki plastik atıklardan şişe üreten Fairy, CarrefourSA ve Türk Deniz Araştırmaları Vakfı (TÜDAV) işbirliği yaparak denizlere atılan plastiğe dikkat çekmek amacıyla "Denizi Şansa Bırakma" kampanyası başlattılar ve ilk durak seçilen İstanbul Fil Burnu Sahili'ndeki atıkları topladılar.

FİHRİST

çorbalar

Bulgurlu taze fasulye çorbası s. 48
Fesleğenli ayran aşı s. 68
Karalahana çorbası s. 71
Karidesli Thai usulü gazpacho s. 68
Karpuz çorbası s. 67
Köz patlıcan çorbası s. 67
Közlenmiş soğuk domates çorbası s. 68
Reyhanlı köz domates ve kırmızı biber çorbası s. 31

deniz ürünleri

Hamsi çilihtası s. 72

et yemekleri

Biberli zencefilli bonfile s. 39
Etli firik pilavlı kapama s. 12
Etli mantarlı börek s. 12
Ev yapımı sucuk s. 20-21
Fırında sebzeli nuar s. 12
İçli köfte (Kıbbeh) s. 54

Karalahana sarması s. 72
Köfte, fırında bamya ile s. 14
Köfteli domates soslu patlıcan sarma s. 32
Lübnan usulü yaprak sarma (Warak arish) s. 58
Patlıcanlı köfte (Aubergine beef kefta) s. 56
Renkli biberli köfteler s. 40
Sucuk köfte s. 22

hamurişleri ve pilavlar

Biberiyeli ve deniz tuzlu kraker s. 62
Biberli peynirli minik börek s. 43
Etli kuş yuvası böreği s. 47
Fırında pilavlı patlıcan s. 48
Mıhlama s. 71
Pesto soslu semizotlu makarna s. 34
Sebzeli hellimli milföy wellington s. 32
Simit kurabiye s. 64
Üzümlü kıymalı açma börek s. 16

sebze yemekleri ve salatalar

Çayeli kurufasulyesi s. 74
Çiğ enginar salatası s. 50
Fırınlanmış baharatlı renkli biberler s. 40
Humus (Hummus) s. 56
Ilık yaz salatası s. 31
Meksika usulü tahıllı biber dolması s. 43
Müceddere (Mujaddareh) s. 58
Patlıcan salatası (Baba ganoush) s. 58
Peynirli közlenmiş biber sarma s. 44
Turşu kavurma s. 72

tatlılar

Bol çikolatalı kurabiye s. 63
Çikolatalı kuş yuvası s. 25
Fındıklı midye baklava s. 26
Halep tatlısı s. 27
İbiza tatlısı s. 28
Kadayıflı dondurma s. 25
Lava kurabiye s. 61
Limon glaze kurabiye s. 61
Limon kabuğu jölesi s. 77
Meyve şöleni s. 50
Nalia mısır tatlısı s. 75
Sarayın ekmeği (Aish al saraya) s. 54

ve diğerleri

Ananas tapache s. 78
Muz kabuğu jambonu s. 77

Gelecek Sayı

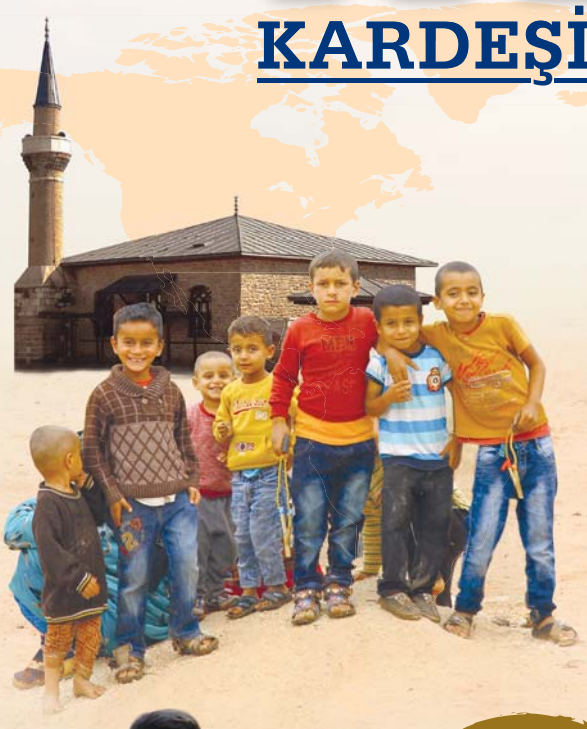
Eylül sofralarınız için hem yazın son demlerinin, hem de sonbaharın ilk izlerini taşıyan malzemelerin lezzet kattığı önerileri bir araya getiriyoruz.

DİYANET İŞLERİ BAŞKANLIĞI
THE PRESIDENCY OF RELIGIOUS AFFAIRS
رئاسة الشؤون الدينية

TÜRKİYE DİYANET VAKFI
TURKIYE DIYANET FOUNDATION
وقف الديانة التركي

KURBANINI PAYLAŞ

KARDEŞİNLE YAKINLAŞ



Yurt İçi
Kurban Bedeli
890₺

Yurt Dışı
Kurban Bedeli
725₺

SON GÜN

Bankalar
9 AĞUSTOS 2019

Müftülükler
10 AĞUSTOS 2019

ONLINE BAĞIŞ
bagis.tdv.org

ÇAĞRI MERKEZİ
+90 312 416 90 00

/DiyanetVakfi | /DiyanetVakfi | /turkiyediyanetvakfi | TDV Mobil Bağış

— TÜRKİYE'DE BİR İLK —

SİZİN MODUNUZ NEYSE ONUN MODU O

Yarısını soğutucu veya kapalı seçenekleriyle de kullanabileceğiniz, her ihtiyacınıza yönelik **Arçelik MultiMode Derin Dondurucu.**

Koç

arcelik.com.tr
444 0 888

arçelik